LE MONDE DES
Boulangers
www.lemondedesboulangers.fr
NOVEMBRE 2014

VOS PRODUITS MÉRITENT UN BEL ÉCRIN page 12

Supplément n°103-1 du Monde des Artisans n°103 ■ Novembre 2014

REPORTAGE
QUELLE EST LA LEVURE QUI VOUS CONVIENT P. 5

ACTUALITÉS
ZOOM SUR LA QUALITÉ DES BLÉS 2014 P. 32

UNIVERS BOULANGERIE 2014
LA PROFESSION MISE SUR LA JEUNESSE ET LES RÉSEAUX SOCIAUX P. 7

C'EST LA RENTRÉE !!

1000mat

PROMOS DE RENTRÉE

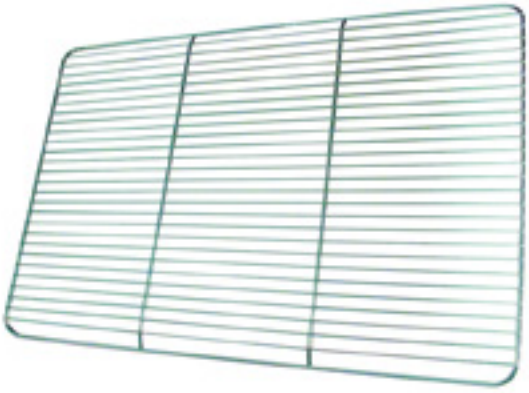
Lot échelle pâtissière 600 x 400 + 15 grilles inox

249€ HT

LIVRÉE DÉMONTÉE

- Échelle pâtissière (entrée 400)
- 20 niveaux
- Dimensions : l 400 x L 600 x H 1810 mm

Réf. PRM1024-1



Offre valable du 1 Septembre au 30 Novembre 2014, uniquement en France Métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.

DÉCOUVREZ PLUS D'OFFRES

SUR NOTRE CATALOGUE PROMOS DE RENTRÉE

DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0 825 89 1000

www.1000mat.com

0 825 89 1000

Du lundi au jeudi : 9h / 18h - Vendredi : 9h/17h - 0,15€ ttc/min

ACTUALITÉS

4 L'agenda
7 Univers Boulangerie 2014 : la profession mise sur la jeunesse et les réseaux sociaux
25 Le Charolais obtient l'AOP
29 Rendez-vous sur TF1 et M6
32 Qualité des blés 2014
34 Les nouveautés
42 Les concours

REPORTAGE

5 Quelle est la levure qui vous convient ?

PETITES ANNONCES

38 Fonds de commerce, emploi, véhicules, matériel…

DOSSIER

12 **EMBALLAGE : MODE D'EMPLOI POUR EMBALLER VOS PRODUITS ET VOS CLIENTS**

ENTREPRISES

10 Felino
23 Wiesheu GmbH
26 JAC
30 Tayso France
41 Pani Vending

PRATIQUE

43 Pommes d'amour aux noisettes et muffins au ragusa blond
44 Bûche de noël aux pruneaux d'Agen
46 Notre sélection de livres

ÉDITO

Pascal Saby

Chers Lecteurs,
Encore un mois pour préparer les fêtes ! Entre la fin des vacances scolaires et les quelques ponts de novembre, le mois est vite passé… Une bonne préparation est essentielle pour réussir ces périodes de forte activité que sont les fêtes.
Dans ce numéro de novembre, nous avons également pensé à votre image à travers les emballages. Éléments qu'il ne faut surtout pas négliger : ils représentent une « carte de visite » pour votre commerce.
En effet, un bel emballage va marquer les esprits ; estampillé de votre nom et coordonnées, il suscitera un intérêt supplémentaire lors de la dégustation de votre produit et pourquoi pas déclencher une vente. Surtout en ces temps de fêtes, et pour se différencier de la concurrence, en plus de faire « bon », il faut faire « beau » également.
Vous trouverez aussi dans ce numéro un point des différents événements auxquels nous avons assisté.
Ces manifestations restent très riches en expériences et idées.
À chacune d'elles, nous avons pu en tirer des concepts/tendances pour la profession ; échanger sur des sujets qui animent quotidiennement les fournils…
Nous espérons que ces sujets vous intéresseront autant nous qui avons eu à les traiter.
Bonne lecture

ANNONCEURS

1000MAT	2	CREATION-BOULANGERIE.COM	38	MDGN DIFFUSION	33
2ID COM	45	CS CONCEPT	21	PANIMATIC	29
AGENCE BOULANGERIE	39	EUROMAG	40	PANIRECORD	44
AMF	38	FELINO	19	PICOURT-CABIS	16
BRAVO FRANCE	25	FESTIVAL DES PAINS	48	POLIN	3
BWT WATER + MORE	32	JAC	27	POLYPANEL	30
CERF DELLIER	11	KEVA-PIECES	17	SALON SIRHA	13
CHOCOLATERIE STOFFEL	9	LCM	40	TAYSO FRANCE	31
CHRONO	47	LLOPIS	15	VANNERIE DE VILLAINES	12
CORHOFI	35	MAP FRANCE	34	WIESHEU	23

Le Monde des Boulangers n° 103-1 **supplément du Monde des Artisans n° 103 de Novembre-décembre 2014.** Site : www.lemondedesboulangers.fr. Directeur de la publication : François Grandidier. Directeur commercial et technique : Pascal Saby. Rédacteur en chef : Jean-Pierre Deloron. Assistante commerciale : Christine Léger. Administratif : Nano Saby. Régie commerciale : Les Éditions Gourmandes - Seynod - Tél. : 04 50 32 17 43 - E-mail : contact@leseditionsgourmandes.fr. Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 BARLIN. *Le Monde des Boulangers* n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice. Dépôt légal : à parution. Photo de couverture : Belcolade. **Pour adresser vos dossiers de presse :** Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : jpdeloron@noos.fr. Ce magazine contient un encart jeté Mondial France Fournil sur départements 77, 78, 91, 92, 94 et 95.

POLIN
La culture de l'innovation depuis 1929
INNOVATION
FOURS À GRANULÉS DE BOIS
Écologique
Économique
Fiable
FOURS À SOLE ÉLECTRIQUES À RÉSISTANCES CÉRAMIQUES
LA RÉFÉRENCE
RÉSISTANCES CÉRAMIQUE une CUISSON "DOUCE" des calories transmises à basse température par des éléments de chauffe de masse 5 fois supérieure aux résistances blindées
06 77 24 94 94 - polin@orange.fr
www.polin.it - www.mixerit.com - www.ramsrl.eu

2014

NOVEMBRE

EXOPROTECTION

Du 4 au 6 novembre, porte de Versailles à Paris
Salon de la prévention et de la gestion des risques
www.exoprotection.com

GOÛTS D'YVELINES : C'EST BON POUR LA CUISINE

Du 8 au 16 novembre, dans les Yvelines
Événement « foodiste » qui associe grand public, professionnels des métiers de bouche et producteurs locaux. Rendez-vous à Versailles, Chevreuse, Saint-Cyr l'école, Mantes-la-Jolie.
Tél. : 01 39 07 85 02
www.goutsdyvelines.fr

SALON DU CHOCOLAT

Du 14 au 16 novembre, Grenoble-Alpexpo
Les journées du chocolat et des vins fins
www.chocolatdesalpes.com
Tél. : 04 76 01 20 43

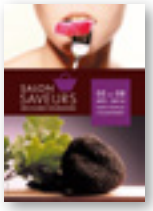
EQUIP'HÔTEL

Du 16 au 20 novembre, porte de Versailles à Paris
Salon international de l'hôtellerie, de la restauration, des cafés et des collectivités
Tél. : 01 47 56 52 46
www.equiphotel.com

EMBALLAGE

Du 17 au 20 novembre, parc des expositions de Paris Nord Villepinte
Salon de l'innovation en emballage et packaging
www.all4pack.fr

SAVEURS



Du 19 au 23 novembre, porte de Versailles à Paris
Salon des tendances et des talents de demain

2015

JANVIER

SIRHA

Du 24 au 28 janvier à Lyon-Eurexpo
Salon International dédié à la restauration, à l'hôtellerie et aux métiers de bouche
Tél. : 04 78 17 63 12
www.sirha.com

FBK (SUISSE)

Du 25 au 29 janvier
Salon spécialisé en boulangerie-pâtisserie à Berne
www.fbk-messe.ch

FÉVRIER

MOBAC SHOW (JAPON)

Du mercredi 18 au samedi 21 février au centre international de Tokyo
Salon professionnel de la boulangerie, pâtisserie et confiserie
www.mobacshow.com

SEPTEMBRE

IBA (ALLEMAGNE)

Du 12 au 17 septembre, parc des expositions de Munich
Salon international de la boulangerie-pâtisserie
www.iba.de

Info

PARIS

L'épicerie fine fait salon en décembre

Du 19 au 23 novembre, le Salon Saveurs donne rendez-vous à tous les professionnels pour découvrir les nouvelles tendances « food » à la Porte de Versailles. 5 jours pour goûter le meilleur de l'épicerie fine, les produits d'exception de plus de 150 producteurs, faire le plein de recettes gourmandes et participer à des ateliers culinaires. Cette année, la nouvelle scène « Street Food » présentera des cuisiniers et des pâtissiers « Masterclass » en démonstration. Aujourd'hui, les pâtissiers prennent leur revanche sur la cuisine et proposent des créations à part entière, à la recherche du nouveau it-cake, ou d'associations originales et décalées. La relève sera assurée entre autres par Cédric Grolet, chef pâtissier de l'hôtel Meurice by Alain Ducasse à Paris, adepte du Saint-Honoré décliné selon les saisons, Yann Couvreur, chef pâtissier du Prince de Galles, avec son mille-feuille composé d'un feuilletage d'arlettes de kouign-amann et d'une crème allégée à la vanille des Comores. Tout ceci aura lieu sous le regard de Christophe Felder, pâtissier émérite qui viendra dévoiler un de ses nombreux tours de main sucrés. Jérémy Del Val, champion de France des desserts, fera partie des invités du salon. Pour les adeptes de la restauration rapide, la rue des « food trucks » rassemblera le top des camions gourmands : avec des saveurs venues du Sud-Ouest mais aussi italiennes, vietnamiennes, américaines et même des saveurs caribéennes !

QUELLE EST LA LEVURE QUI VOUS CONVIENT ?

La principale levure utilisée en boulangerie est saccharomyces cerevisiae. Mais plusieurs profils de levures existent. La levure conventionnelle est privilégiée pour la boulangerie traditionnelle française. Quant à la levure rapide, elle part pour l'Angleterre.

La levure est à l'échelle de l'infiniment petit mais avec des chiffres astronomiques. 42 000 km, soit le tour de la Terre : c'est la distance obtenue si on alignait les levures d'un bloc de 500 g. 17 milliards, c'est le nombre de cellules produit au 34e doublage. 3 000 souches sont identifiées dans le monde mais seulement 300 sont utilisées pour faire du pain ou dans les applications boulangères. Et 30 sont principalement utilisées par les industriels. La principale levure utilisée en boulangerie est saccharomyces cerevisiae.
Plusieurs formes de levures sont proposées : la levure liquide pour laquelle la livraison s'échelonne entre 500 et 1 000 km du lieu de production. La levure pressée ou fraîche obtenue par des filtres rotatifs. La levure séchée, destinée à l'exportation. Puis, il existe aussi la levure surgelée.

© S.BOT/PIXEL IMAGE

« Pour conseiller la bonne levure, il faut comprendre le process du client », indique Étienne Maillard, responsable coordination des Baking Center de Lesaffre.

Alors comment choisir sa levure quand on est boulanger ? « *Pour conseiller la bonne levure, il faut comprendre le process du client* », indique Étienne Maillard, responsable coordination des Baking Center de Lesaffre. Quelles sont les applications ? Y a-t-il du sucre ? Des conservateurs sont-ils utilisés ? Car ils sont préjudiciables aux levures. Quel est le type de process : la fermentation est-elle lente ou rapide ? Quelle est la logistique ? Comment la levure est-elle incorporée : dosage manuel ou automatique ?

ASSOCIATION INTERNATIONAL DU PAIN FRANÇAIS

Une nouvelle dynamique au service du rayonnement du pain français

© S.BOT/PIXEL IMAGE

En janvier 2014, l'Amicale Calvel est devenue l'AIPF, l'Association Internationale du Pain Français. Nouveau nom, mais aussi nouveau logo, et un nouvel élan insufflé par le bureau de l'Association, qui réunit aujourd'hui 280 membres dont 80 % sont des artisans. Son objectif est de fédérer les professionnels de la filière blé-farine-pain autour d'une passion commune : le pain français. *« Les coopératives et organismes stockeurs sont d'ailleurs les bienvenus. Le blé est en effet une matière première cruciale pour les boulangers »,* souligne Hubert Chiron, président de l'AIPF *(en photo ci-contre).* Tournée vers l'avenir international du pain de tradition française avec notamment l'appui de ses 20 % d'adhérents expatriés français ou étrangers, l'AIPF a la volonté de favoriser les échanges autour des technologies boulangères et de communiquer sur toutes les composantes de la boulangerie d'aujourd'hui. Preuve à l'appui avec la journée technique qui s'est déroulée le 10 octobre dernier au Baking Center™ de Lesaffre situé dans le Nord de la France. Différents sujets ont été abordés, tels que celui de la technique de la farine ébouillantée, de l'acrylamide, des souches de levures et du naan Ouïgour, pain fabriqué dans le Xinjiang, province au Nord-Ouest de la Chine.

© S.BOT/PIXEL IMAGE

Les membres de l'AIPF ont abordé la technique de la farine ébouillantée, l'acrylamide, les souches de levures et le naan Ouïgour, pain fabriqué dans le Xinjiang, province au Nord-Ouest de la Chine.

Résister à la pression du sucre

Une fois toutes ces questions posées, le profil de la levure peut être déterminé. La levure conventionnelle est privilégiée pour la boulangerie traditionnelle française. La levure rapide part pour l'Angleterre. Celle résistante au stress osmotique sera utilisée pour les viennoiseries et les brioches. En effet, la levure aime le sucre mais en petite quantité. « *Si le taux de sucre dans la farine dépasse 10 %, cela sera préjudiciable pour la levure* », évoque Étienne Maillard. Cette levure osmotolérante résiste donc à la pression du sucre. Si les boulangers utilisent des conservateurs, des antifongiques, ils privilégieront la levure PDM (Pain De Mie et produits emballés) résistante au propionate de calcium. Cela est pratiqué afin d'obtenir une durée de conservation supérieure à quatre jours, notamment dans les pays chauds. Quant aux pâtes exigeant de l'extensibilité, c'est la levure à activité contrôlée qui est utilisée. De plus des levures à caractère éthique sont proposées : origine France, kosher, halal, bio-organique.

Puis différents conditionnements sont commercialisés : la levure liquide en citerne ou container pour la boulangerie industrielle, la caisse poche de 10 et 20 kg pour la boulangerie artisanale, les sachets pour le grand public, la levure émiettée en sac de 25 kg et les blocs et cubes de levure pressée. Alors quelle est la levure faite pour vous ?

Stéphanie Bot

LES DIFFÉRENTES LEVURES

	Levure STANDARD	Levure OSMOTOLERANTE	Levure PDM	Levure sèche DESACTIVEE
RECETTE	< 10% sucre	> 10% sucre	Propionate de calcium	Farine forte
PROCESS	Direct, produits surgelés	Direct, cru ou S&D	Direct	Pâtes exigeant de l'extensibilité
PRODUIT	Pains	Brioches Viennoiseries	Pains de mie	Pizza Pains plats Produits feuilletés Process industriel
AVANTAGES	Stabilité	Résistance osmotique	Résistance au propionate de calcium	Extensibilité

Actualités

GDF SUEZ PRO

100 % DÉDIÉS AUX PROFESSIONNELS

GDF Suez lance GDF Suez Pro, une nouvelle marque entièrement dédiée aux clients professionnels. À travers cette nouvelle marque, le groupe propose des offres de gaz naturel, d'électricité et de services spécialement conçus pour les professionnels, ainsi qu'un accompagnement innovant et personnalisé du développement de leur activité : **Mon Projet +.** Les artisans sont non seulement accompagnés dans la gestion de leur budget et leurs énergies, mais aussi dans l'évolution de leur entreprise.

Les dépenses énergétiques représentent en moyenne 5 % du chiffre d'affaires (hors transport) ce qui, pour un chiffre d'affaires de 220 000€, représente plus de 10 000 €. Pour limiter ces dépenses énergétiques, on peut agir en adoptant de nouveaux réflexes et en faisant quelques investissements. Pour récupérer la chaleur émise par la cuisson, il faut installer un échangeur thermique « air-eau » au niveau des conduits d'évacuation des fumées. Pour récupérer la chaleur produite par les machines frigorifiques, l'échangeur thermique doit être installé au niveau du condenseur de vos équipements. Dans les deux cas, la chaleur dégagée est transmise à de l'eau ou à l'air. Cela permet de produire de l'eau chaude sanitaire ou de chauffer certaines parties du commerce. Sachez que le bien-être au travail améliore la productivité des employés de près de 12 %.

© GDF SUEZ JEAN-BLAISE HALL

À GAUCHE, ÉRIC KAYSER :

« Quand j'ai commencé mon métier, j'étais trop seul. "Mon Projet +" est une belle opportunité de partager mon expérience et d'apporter des conseils sur des problématiques propres à notre métier. Je pense pouvoir aider Ève et Thibaud (à droite) *dans l'organisation et la planification de leur production, les aider à améliorer leurs recettes si besoin ».*

Univers Boulangerie 2014

LA PROFESSION MISE SUR LA JEUNESSE ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pendant deux jours, Univers Boulangerie 2014 a réuni l'ensemble des acteurs de la filière (céréaliers, meuniers, boulangers) à la Maison de la chimie à Paris. Ce rendez-vous annuel a été l'occasion incontournable de s'informer sur l'évolution globale du métier de boulanger, les tendances et les orientations du futur de la boulangerie artisanale.

Plusieurs centaines de personnes ont assisté à cette grande « messe » de la profession. Cette année, l'événement était placé sous le signe de la jeunesse et plusieurs personnalités sont intervenues sur ce sujet. Parmi elles, Najat Vallaud-Belkacem, ministre de l'Éducation nationale et de l'Enseignement supérieur, le sociologue Daniel Ollivier et Edgar Grospiron le champion olympique de ski.

Donner le meilleur de soi

Champion olympique en 1992 et champion du monde de ski acrobatique à trois reprises, Edgar Grospiron a expliqué les mécanismes de la réussite dans le sport et l'entreprise. « *Je n'ai jamais gagné tout seul ! C'est grâce aux conseils de toute une équipe que je suis monté en haut du podium. On ne naît pas champion, on le devient. Pour être le meilleur en ski, c'est comme dans une entreprise, il faut donner le meilleur de soi-même, être à 150 % quand les concurrents sont à 100 %.* » Edgar Grospiron a retracé son parcours professionnel semé de bosses et de chutes qui l'ont conduit successivement de la renonciation à l'espoir et de la victoire à la

Michel Lebatteux à l'honneur

Jean-Pierre Crouzet, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie française a remis les insignes d'officier dans l'Ordre du mérite national à Michel Lebatteux. Son parcours professionnel a été exemplaire ! Originaire de la Manche, il a repris la boulangerie familiale de ses parents à Saint-Martin-de-Landelles et s'est engagé dans l'action syndicale au niveau départemental et national jusqu'en 2012. Michel Lebatteux fait partie des figures de la boulangerie qui sont restés fidèles à la tradition mais qui se sont ouverts au fil des années aux innovations de la profession et aux nouvelles tendances comme l'Internet marchand avec la création de la boutique du boulanger en ligne.

ILS ONT DIT....

Jean-Pierre Crouzet, Président de l'UPA et de la CNBF : *« Une grande campagne de communication destinée aux métiers de l'alimentation sera lancée en novembre avec des affiches : « Ici, c'est humain ». Ici, vous êtes un client et non une cible ! L'apprentissage en boulangerie ne doit pas être considéré comme une voie de garage par les parents. La profession a besoin de compétences pour exporter le pain de tradition française. »*

Olivia Polski, adjointe à la mairie de Paris chargée du Commerce et de l'Artisanat : *« La Ville de Paris emploie 600 apprentis en 2014. Des efforts sur le logement ont été entrepris pour mieux les accueillir. Il est prévu de revitaliser certains quartiers et d'encourager les commerçants à s'installer. »*

Laurent Serre, Président de l'INBP et président adjoint de la CNBF : *« Il faut encourager les jeunes qui n'ont pas de problème à l'école vers les métiers manuels. La profession attire aussi des jeunes après le Bac. »*

Pauline Arrigault, pâtissière à Paris 19e : *« L'apprentissage à l'EMPTH de Paris m'a appris beaucoup sur le plan de la technique et m'a fait devenir rapidement mature. Après une première expérience en tant que gérants à Saint-Mandé avec mon mari Anthony, nous nous sommes installés dans le 19e arrondissement de Paris. »*

Le sportif de haut niveau Edgar Grospiron.

gloire. « *À partir de ce moment-là, ma façon de penser et ma façon d'être ont changé.* »

S'adapter à la nouvelle génération

Parmi les intervenants, le sociologue Daniel Ollivier a défini précisément les attentes de la Génération Y (jeunes nés entre 1980 et 1996), les clés pour mieux les comprendre et comment adapter le management à ces jeunes. « *Réussir sa vie, ce n'est pas seulement réussir sa vie professionnelle. Un patron aura plus de chance à faire passer ses exigences en acceptant de comprendre le mode de fonctionnement de sa jeune recrue. Le jeune a besoin d'être écouté et reconnu. Le secret de la réussite, c'est la relation de confiance que l'on saura construire avec lui. Il sera ainsi plus facile de lui transmettre sa passion pour le métier.* » Pour Daniel Ollivier, il faut raisonner avec le temps présent : « *Les jeunes ont des aptitudes nouvelles. Ils maîtrisent les nouvelles technologies et travaillent en utilisant Internet, les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram). Pour eux, l'information qu'elle soit professionnelle ou grand public est multiple : papier, numérique avec Internet avec les tablettes, les smartphones, les newsletters, les applications I phone, les réseaux sociaux, selfies… Leurs valeurs ne sont pas les mêmes que celles des générations précédentes. Ils ont été élevés dans plus d'incertitudes et de changements sociaux et économiques : mondialisation, 35 heures, famille mono parentale, mobilité professionnelle, etc.* »

Laurence Grondin, un exemple à suivre

Apprentie boulangère à l'Île de la Réunion (Le Tampon), Laurence Grondin (19 ans) est venue témoigner de son parcours professionnel. Fille de boulanger, elle s'est engagée dans la profession après avoir décroché son Bac S. « *Titulaire d'un CAP boulanger et d'un CAP pâtissier, je souhaite continuer à me perfectionner jusqu'au brevet de maîtrise supérieur. Avec mes sœurs, je travaille également dans l'entreprise familiale créée en 1992 par mon père Bruno (3 boutiques, 5 salariés, 6 apprentis). Mon objectif est de développer l'entreprise familiale en créant de nouveaux points de vente à La Réunion et peut-être en Thaïlande… Aujourd'hui, il faut évoluer pour être plus fort demain. Mon père m'a montré le chemin de la réussite. Je suis très fière de pouvoir l'aider avec mes sœurs dans le développement de l'entreprise* ».

Sur la photo : **Norbert Tacoun (à droite), président de la Fédération réunionnaise des artisans boulangers-pâtissiers a accompagné Laurence et Bruno Grondin à Paris.**

Les atouts de la boulangerie

Les jeunes sont sensibles à la capacité de devenir rapidement autonome dans leur travail et de prendre des initiatives. C'est pourquoi la boulangerie artisanale où les marges de progression sont visibles est un secteur qui offre des atouts intéressants aux jeunes. « *La possibilité de se retrouver aux commandes d'une boutique n'est pas un rêve inaccessible. Le fait de pouvoir travailler en confiance avec un maître d'apprentissage ou un patron qui va faire grandir le jeune est déterminant pour sa réussite. Le patron doit avoir envie de travailler avec un jeune et l'inverse doit être vrai également. Pour un jeune, le respect c'est d'être traité d'égal à égal, d'être considéré comme un partenaire. Chacun doit faire une partie du chemin pour que les jeunes talents s'intègrent dans la boulangerie de demain* ».

Jean-Pierre Deloron

Les Fromages de Savoie s'invitent dans les boulangeries

Du 1er novembre au 15 décembre, 400 boulangeries artisanales réparties sur tout le territoire français mettront à l'honneur le goûter traditionnel : pain et fromage ou pain et chocolat ! Quel meilleur endroit que la boulangerie de son quartier, au retour de l'école, pour y trouver tous les ingrédients d'une collation saine et équilibrée ? Une habitude qui a tendance à se perdre, au profit de produits « tous prêts », trop gras et trop sucrés ! C'est pour faire revivre cette tradition que Petits Moulins de France a choisi de s'associer aux Fromages de Savoie AOP et IGP et aux chocolats Weiss ! Durant six semaines, l'opération « Miam, les p'tits pains de France ! », les sept Fromages AOP et IGP de Savoie s'afficheront aux côtés des chocolats Weiss dans les 400 boulangeries artisanales participantes. Chaque boulanger proposera la « p'tite box goûter », qui contiendra, outre la collation sucrée ou salée, des idées originales pour un goûter en famille ou avec des copains, des recettes du MOF boulanger Sylvain Herviaux à base de chocolat ou de Fromages de Savoie et un bulletin de participation pour le jeu concours organisé dans chaque boulangerie. Le goûter est un repas essentiel pour chaque enfant et doit couvrir 15 % de ses apports journaliers.

Pour vos clients, le meilleur du chocolat - *Pour vous,* du temps et de la marge

Votre vitrine complète de Chocolats Maison Grande Tradition

Best Of Florilèges

28,90€ ht/Kg

les chocolats Pur Beurre de Cacao

DANIEL STOFFEL

Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

VOTRE PARTENAIRE
DE CONFIANCE
DEPUIS 1963

La sélection de 11,6 Kg de 16 variétés de chocolats

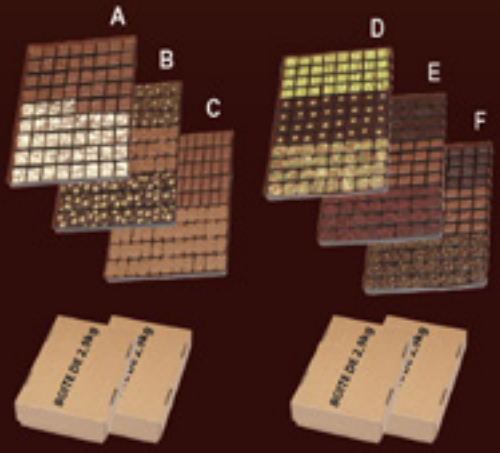
4 BOÎTES DE 2,9 Kg assortis

= 11,6 Kg à 28,90 € HT/Kg seulement

soit 335,24 € HT

(+TVA 5,5% = 353,68 € TTC)

Livraison gratuite en France Métropolitaine



Détails de l'offre

2 boîtes de 3 plateaux
de 7 variétés de Florilèges
(plateaux A, B, C)

2 boîtes de 3 plateaux
de 9 variétés de Florilèges
(plateaux D, E, F)

PLATEAU A - réf : 295 H
- 365 g praliné amandes et noisettes aux éclats de nougatine, enrobage chocolat blanc et au lait.
- 365 g praliné amandes et noisettes aux grains de riz soufflé, enrobage chocolat au lait.

PLATEAU B - réf : 295 M
- 365 g ganache mi-amère au miel de sapin, enrobage chocolat noir.
- 365 g praliné amandes et noisettes parsemé de crêpes dentelle croustillantes, enrobage chocolat au lait.
- 360 g ganache mi-amère nature, enrobage chocolat noir.

PLATEAU C - réf : 295 B
- 540 g gianduja pur noisettes, enrobage chocolat au lait.
- 540 g gianduja pur noisettes au café, enrobage chocolat au lait.

PLATEAU D - réf : 296 H
- 325 g duo gianduja pur noisettes et pâte d'amande, enrobage chocolat au lait.
- 325 g ganache mi-amère au café pur Arabica, enrobage chocolat noir.
- 320 g pâte d'amande à la pistache, enrobage chocolat au lait.

PLATEAU E - réf : 296 M
- 325 g ganache amère à la vanille Bourbon, enrobage chocolat noir.
- 320 g gianduja pur noisettes aux éclats de noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait.
- 320 g ganache lactée à l'orange, enrobage chocolat noir.

PLATEAU F- réf : 296 B
- 325 g duo de ganache noix de coco et ganache amère, enrobage chocolat au lait.
- 320 g praliné amandes et noisettes aux éclats de noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait.
- 320 g pâte d'amande au caramel, enrobage chocolat noir.

50 ANS
DE PASSION
CHOCOLAT

Entreprise artisanale alsacienne, la chocolaterie Daniel Stoffel a créé Florilèges, une déclinaison de 16 variétés de chocolats que vos clients adoreront. Et vous aussi, car ils vous apporteront de la bonne marge, sans augmenter vos charges. Livrés avec des dépliants de présentation neutres et des étiquettes de composition.

Le BEST OF FLORILÈGES défend les couleurs de VOTRE enseigne !

Pour commander ou en savoir plus, FACILE COMME UN COUP DE FIL 03 88 63 95 91 / 03 88 63 95 92

commercial@daniel-stoffel.fr - www.daniel-stoffel.fr - 50 route de Bitche - BP 20212 - 67506 HAGUENAU cedex

Pétrin à spirale de cuve fixe et amovible Felino

LIGNE VERSATILE, INDUSTRIELLE, ROBUSTE, DE SIMPLE FONCTIONNEMENT ET FACILE D'ENTRETIEN

Fabriqués en fonte, ce qui leur donne une grande robustesse, durabilité et une réduction du bruit, les pétrins à spirale Felino de cuve fixe et amovible permettent d'obtenir un pétrissage homogène et de grande qualité, en assurant une cadence de production élevée. Sa gamme de poids, entre 30 et 150 kg de farine, répond à tous les besoins : petite et moyenne unité de production (boulangerie/pâtisserie, restauration et hôtel) mais il peut être aussi intégré dans de grandes lignes de production automatisées, avec des élévateurs de cuves Felino et des systèmes de pesage d'ingrédients et de farines.

En bref...

LA FESTIVAL, DORÉE OU BIEN CUITE ?

Après avoir investi le marché des baguettes Premium, Festival des Pains redynamise la baguette « La Festival » afin d'aider les boulangers à mieux valoriser cette baguette « cœur de marché ». En respectant les méthodes de fabrication préconisées, le boulanger proposera une baguette de qualité avec un profil aromatique subtil et une texture à la fois croustillante et moelleuse. Cette baguette issue d'une farine élaborée avec des blés 100 % français s'inscrit dans une consommation quotidienne et sera proposée sous deux cuissons, « dorée »ou « bien cuite », afin de satisfaire tous les consommateurs ! Les artisans boulangers disposeront d'un ensemble d'outils de communication innovants et en lien avec leur enseigne afin de mettre en avant « La Festival » dans leur boulangerie. À partir de la même pétrissée, les boulangers Festival des Pains pourront également élargir leur offre clientèle en proposant un gros pain « Le Festival », la ficelle Festival, le Petit Festival en forme de bâtard sans oublier la nouvelle « Festival campagnarde » réalisée avec des graines de seigle germées et qui révèle des saveurs plus prononcées qui s'associeront parfaitement avec les plats en sauce.

CERFDELLIER.COM

L'ART DU DÉCOR PÂTISSIER DEPUIS 1932

Avec une boîte, décorez 20 bûches de Noël

patisdecor
CAKE DECORATION

Kit 1 : Thème Sapin doré

Référence P4000

24,55€ HT

Le kit est composé de :

40 embouts de bûche en chocolat

21 plaquettes Joyeuses Fêtes en chocolat

42 sapins assortis en chocolat

54 flocons en chocolat

patisdecor
CAKE DECORATION

Kit 2 : Thème Jacquard de Noël

Référence P4001

21,71€ HT

Le kit est composé de :

40 embouts de bûche en chocolat

21 plaquettes Joyeuses Fêtes en chocolat

44 carrés assortis en chocolat

42 boules de Noël en chocolat

Suggestion de présentation

EMBALLAGE
MODE D'EMPLOI POUR EMBALLER VOS PRODUITS ET VOS CLIENTS

En boulangerie-pâtisserie, les différentes activités de vente (pain, pâtisserie, viennoiserie, snacking, restauration, etc.) sont consommatrices d'emballages et de conditionnements à usage unique (sacs, boîtes pâtissières, barquettes, serviettes, couverts). Indispensables pour des raisons d'hygiène et de praticité, ces emballages ont également un impact néfaste sur l'environnement. C'est pourquoi, à côté des emballages recyclables, les fournisseurs proposent aujourd'hui des emballages biodégradables et compostables adaptés à la vente à emporter en boulangerie-pâtisserie.

On compte environ 5 millions de tonnes d'emballages ménagers chaque année en France, ce qui représente 50 % des ordures des particuliers. Un ménage jette en moyenne 10 emballages par jour. Ces chiffres augmentent avec l'évolution des modes de vie et de consommation. Les Français mangent de plus en plus souvent hors de leur domicile et recourent à la vente à emporter, ce qui implique l'utilisation fréquente d'emballages jetables. Ceux-ci ont impact sur l'environnement tout au long de leur vie, de leur fabrication au devenir de leurs déchets. Aussi, est-il préférable de privilégier les emballages qui sont à la fois issus de ressources renouvelables et qui, après utilisation pourront être traités de manière écologique.

Emballages biodégradables

Dans ce contexte, l'utilisation d'emballages écologiques, en particulier biodégradables, répond aux attentes des clients. Selon un sondage, l'impact environnemental de l'emballage est le troisième critère de choix dans un achat, après le prix et la praticité du conditionnement. 62 % des professionnels sondés souhaitent notamment savoir si l'emballage est biodégradable. Mettre en avant le caractère écologique de vos emballages peut vous permettre de capter une clientèle de plus en plus sensible à la protection de l'environnement et ainsi de vous démarquer de vos concurrents. Cette initiative sera d'autant plus appréciée si elle s'inscrit dans une démarche globale de développement durable de votre boulangerie (choix des matières premières, des emballages, des sources d'énergie…).

Emballages en matériaux biosourcés

Les matériaux biosourcés sont fabriqués à partir de végétaux (céréales ou autres plantes) renouvelables. Par exemple : les bioplastiques comme le PLA (acide poly-lactique) qui résulte de la fermentation du sucre ou de l'amidon de maïs. Ils offrent une alternative aux plastiques issus du pétrole. Autre exemple : la pulpe de canne (ou bagasse), résidu de la

LÀ OÙ NAÎT LA TENDANCE

DU 24 AU 28 JANVIER 2015

EUREXPO - LYON FRANCE

Votre badge d'accès gratuit avec un justificatif professionnel et le code invitation **PBN** sur **www.sirha.com**

Made by GL events

www.sirha.com

Sirha

Le rendez-vous mondial restauration & hôtellerie

canne à sucre après extraction du sucre. Ce résidu, qui était autrefois incinéré, est aujourd'hui utilisé pour fabriquer de la vaisselle jetable. Une seule tige de canne à sucre permet ainsi de fabriquer une cinquantaine d'assiettes à usage unique.

Emballages en matières recyclées

Un emballage recyclé est fabriqué en partie ou en totalité à partir d'un autre emballage déjà utilisé. Privilégier les matériaux recyclés permet de limiter l'utilisation de matières premières et de préserver les ressources naturelles. Deux logos *(cf ci-dessus)* indiquent si l'emballage a été fabriqué à partir de matériau recyclé. Le premier est l'anneau de Moebius. Le chiffre à l'intérieur de l'anneau indique le pourcentage de matières recyclées utilisées pour fabriquer le produit. Si l'anneau n'est pas associé à un pourcentage, il indique seulement que l'emballage est recyclable. Le second signale si le papier est recyclé. Le pourcentage mentionné dans ce logo correspond au taux de fibres de récupération utilisées pour fabriquer le papier. Cependant, ces logos sont peu utilisés en pratique. La plupart des logos présents sur les emballages font plutôt référence au devenir de ces emballages qu'à leur origine. Ceci est source de confusion et rend difficile l'identification des emballages qui ont été réellement recyclés.

Interdiction des sacs plastiques

À partir du 1er janvier 2016, Ségolène Royal, ministre de l'Environnement, a fait voter une disposition prévoyant l'interdiction de tous les sacs plastiques dans les commerces. Cet amendement du gouvernement a été présenté à l'Assemblée Nationale dans le cadre du projet de loi relatif à la transition énergétique. Selon la Fédération du commerce et de la distribution, cette mesure sera coûteuse pour les Français. *« Le surcoût de 300 millions d'euros pour les commerçants entraînera une hausse des prix inévitable. Cela sera défavorable à la consommation »*. Cette mesure devrait être inefficace au plan environnemental. Faute de collecte sélective adaptée, ces sacs seront incinérés et auront un bilan environnemental négatif.

Jean-Pierre Deloron

© FOTOSCHAB - FOTOLIA.COM

LA COMMUNICATION PAR L'OBJET

La boulangerie-pâtisserie artisanale comme tous les commerces de proximité doit se différencier au niveau de l'emballage du pain et de la pâtisserie. Cette différenciation est essentielle économiquement afin de conquérir et de fidéliser une clientèle toujours plus exigeante et à la recherche de proximité et de services. Aujourd'hui, la qualité des produits ne peut pas être le seul élément de différenciation. Chaque boulangerie à ses spécificités : baguettes spéciales, recettes locales, snacking, etc.

Sachets baguettes

Un grand nombre d'objets peut supporter ou communiquer votre identité. Les plus connus sont bien évidemment les sachets baguettes, les sacs pains spéciaux et la mousseline. La qualité des supports est une preuve de professionnalisme et ne doit pas être négligée. La qualité de l'accueil n'échappe pas à la communication par l'objet. Un message de bienvenue sur un tapis de sol à l'entrée de votre boulangerie est à la fois communiquant mais aussi utile. Il est également essentiel de penser aux calendriers et objets promotionnels dès lors que l'enjeu de fidélisation a été décelé comme une des clefs du développement de votre boutique.

LES ACTEURS DU MARCHÉ

Produit dérivé et fabriqué à partir du pétrole, le plastique ne fait plus recette pour les emballages alimentaires. Aujourd'hui, les industriels proposent des emballages dont l'origine ou la fabrication sont plus écologiques.

DAVOISE

Des collections toujours aussi festives pour Davoise en 2014 ! Des formes originales, des couleurs vives et tendances avec des coffrets chics et raffinés. Ballo-boîtes, ballotins, tubes mixtes, boites rondes, formats découvertes pour les toutes petites quantités, Davoise continue de surprendre et d'innover. Sans oublier une multitude d'astuces pour optimiser le rangement des différentes formes de spécialités chocolatées. Du glamour chic avec la collection « Glam'or », du raffinement avec la collection « Féline », du festif avec la collection « Pixel » ou tout simplement du pep's avec la collection « Géometrix ». Les artisans n'ont plus que l'embarras du choix que vous pouvez retrouver sur la boutique en ligne qui recense toutes les nouveautés et les promotions.

BOUTIQUE HOP

La boutique HOP vous propose plein d'idées originales pour vos vitrines de Noël ! Mugs, contenants décoratifs, arbres de Noël, bonbonnières et autres pères Noël… Vous serez surpris par la variété des produits d'emballages. Le catalogue est rempli d'astuces originales pour vous aider à réaliser votre décoration et donner à votre magasin une allure chic. Les produits présentés sont en stock limité. Il n'y a pas un moment à perdre !

DEPUIS 1949,
65 ANS DE BIOÉNERGIES

J. LLOPIS®
MARQUE DEPOSÉE
L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE
TRADITION & INNOVATION

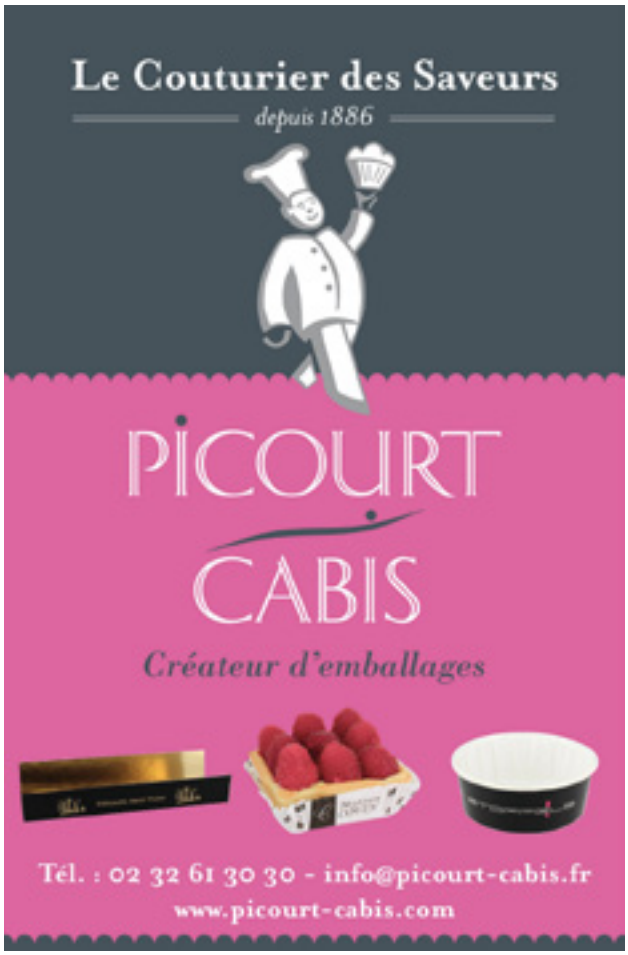
LE PIONNIER DES BIOÉNERGIES:
- BOIS NATUREL
- BOIS COMPRESSÉ
- PELLETS DE BOIS
- MATIÈRES VÉGÉTALES
TOUTES LES SOLUTIONS DES ÉNERGIES RENOUVELABLES
QUALITÉ - ÉCONOMIE - DURÉE DE VIE

Distributeur officiel et exclusif
contact@boulangerie-co.fr 05 34 25 13 65
FMF SERVICES
équipements pour métiers de bouche & SAV
boulangerie-co.com

www.boulangerie-co.com

PICOURT-CABIS

Le spécialiste de la création personnalisée d'emballages alimentaires haut de gamme Picourt-Cabis innove avec un support gâteau qui ne ressemble en rien aux standards existants : les mots croisés. Ce nouveau support attire par son originalité qui suscite la gourmandise, avec une combinaison de mots rappelant à la fois les différents gâteaux, les goûts, les textures et envies. Ce carton à l'avantage d'être un tout bois et de pouvoir être découpé à la demande. Une autre star de Picourt-Cabis : la caissette à bords roulés. Elles connaissent un succès grandissant auprès des fournisseurs et les raisons en sont simples. Adaptées à la cuisson, personnalisables comme tous les produits Picourt-Cabis, elles sont proposées dans quatre formats différents. L'un des atouts de ce produit tient à sa robustesse. En effet, le bord roulé renforce la caissette tandis que l'intérieur, doublé de PET assure étanchéité, cuisson et démoulage. Des propriétés indéniables reconnues par les professionnels - la caissette à bord roulé remplace progressivement les moules de cuisson traditionnels ainsi que les verrines plastiques. La caissette à bords roulés, un produit moderne et écologique.



AMBELYS

Société spécialisée dans la conception, la fabrication et la distribution d'emballages consommables et personnalisés pour la boulangerie-pâtisserie, Ambelys propose plus de 1 000 références sur stock et plus de 30 produits personnalisables. L'innovation majeure développée en 2014 est le concept « CarteBox » ou comment personnaliser vos boîtes pâtissières avec une carte de visite à votre nom ! Ce concept, dont la marque et les modèles sont déposés auprès de l'INPI, présente des avantages considérables. Les boîtes pâtissières permettent d'insérer sur le couvercle votre carte de visite personnalisée. Ce concept vous permet de conserver votre trésorerie plutôt que de l'immobiliser dans des boîtes personnalisées avec toutes les contraintes de stockage et de rupture qui vont de pair. Vous commandez uniquement les tailles de boîtes pâtissières qu'il vous faut ! Inutile de commander par grande quantité. Toutes les tailles de boîtes sont disponibles en paquet de 50 et livrées sous 48 heures dans la France entière. Au niveau tarif, le concept « CarteBox » est de surcroît plus économique qu'une boîte pâtissière personnalisée. La face avant tombante vous permettra, ainsi qu'à vos clients, d'insérer et d'extraire votre entremets très facilement. 4 coloris disponibles : anis, fuchsia, chocolat et blanc. Pour 2015, Ambelys prépare une extension de la gamme avec des nouvelles couleurs et des séries limitées.

KÉVA .com PIÈCES
VENEZ VISITER NOTRE SITE INTERNET
ET COMMANDEZ TOUTES VOS PIÈCES DÉTACHÉES
AU MEILLEUR PRIX DU MARCHÉ !
Articles disponibles en stock
Expédition en 24 heures
Garantie meilleur prix
Paiement 100% sécurisé

TOUTES VOS PIÈCES SONT ICI >>> www.keva-pieces.com - 7J / 7 & 24H / 24
CONTACTEZ-NOUS : 01 42 02 34 34

SOLIA

Fabricant de solutions packaging haut de gamme, Solia a fait appel à Olivier Bajard, Meilleur Ouvrier de France installé à Perpignan, qui a apporté ses conseils et son expérience pour sublimer chaque dessert ou mise en bouche. La société a imaginé deux nouvelles gammes de plateaux pour la présentation et le service. Le plateau Ambassadeurs, bordé d'un cadre blanc, permet une présentation élégante avec son revêtement facilement personnalisable. En carton compact lourd, ce plateau peut accueillir un couvercle sur mesure à la demande. Décliné en trois dimensions, il correspond à toutes les utilisations. Solia a conçu également le plateau Ardoise pour une présentation astucieuse des produits. Il dispose de plaques de calage pouvant accueillir quatre ou six Sph'air et peut être complété d'un couvercle. La texture effet ardoise, très tendance, sublimera vos créations, tout en sobriété.

Présentation soignée

La gamme Egéry est inspirée des cloches de restaurants. Elle permet de présenter de façon raffinée vos pains surprise et autres pièces montées. Pratiques et en plexiglas, elles passent au lave-vaisselle pour de multiples utilisations. De forme ronde ou cubique, elles laissent libre court à l'imagination. Solia propose également une collection d'étuis à fenêtre personnalisables avec la gamme Gourmandine. Finition noir mat à l'extérieur et fuchsia à l'intérieur. Ces étuis accueillent trois, six, neuf ou douze macarons, biscuits, mendiants, etc.

Les étuis Gourmandine

Réglettes macarons.

ETNA PACK

Etna Pack lance sa nouvelle collection d'emballages 2014 ! Objectif : vous permettre de personnaliser vos boîtes et vos vitrines au gré de vos envies et des occasions. Pour Noël, habillez d'or vos chocolats avec la nouvelle collection de ballotins « Byzance ». Etna propose également des fourreaux décorés à adapter sur des ballotins standards. La gamme des fourreaux « Jazz » avec six coloris disponibles, vous offrira de multiples possibilités de décors en les associant à sept collections de ballotins unis. Vous pourrez également profiter de notre nouveau kiosque à événements : choisissez parmi les messages proposés (joyeux anniversaire, bonnes fêtes, etc.) et Etna personnalisera en dorure à chaud les fourreaux et ballotins de votre choix pour ces occasions spéciales. Côté confiserie, retrouvez toute une gamme de boîtes transparentes également personnalisables : boîtes rondes, rectangulaires, réglettes, cubes et tubes de toutes tailles afin de mettre en valeur vos plus belles créations. Cette année, Etna présente nouvelle gamme de boîtes carrées avec cuvettes colorées assorties aux ballotins ainsi que des nouveautés pour les macarons avec les réglettes six et trois macarons. Véritable spécialiste de l'emballage avec son unique site de fabrication en France, Etna peut également étudier toute demande de fabrication sur mesure.

COMATEC

Comatec propose deux verrines décoratives qui se distinguent grâce à leurs formes audacieuses et épurées. Leur transparence permet de valoriser toutes les préparations. « Icône » est une verrine cylindrique à double paroi qui, lorsqu'elle est remplie, laisse apparaître un joli cône en trompe l'œil. En verre borosilicate, elle est réutilisable et supporte les chocs thermiques de -30 à 300 °C. Pâtissier-chocolatier à La Baule, Christophe Roussel utilise régulièrement ce modèle de verrine comme pour son abricot liégeois. « Lova » est une verrine à bord relevé à mi-chemin entre la cuillère et la « loveuse », grand classique du mobilier design. Christophe Roussel l'utilise pour son dessert crème mangue-passion.

JACQUES EMBALLAGES

Fabricant français, Jacques Emballages vous aide à préparer les fêtes de fin d'année avec une gamme d'emballages spéciale Noël ! Symbole du bonheur et de la joie, le rouge sera associé au noir. Ces deux couleurs donnent le ton, avec un large choix de pochettes-cadeaux, papiers cadeaux métallisés, petits contenants pour chocolats (à partir de six chocolats) coussinets trois et cinq feuilles, nombreux sacs de transport depuis les petites pochettes en papier kraft ou les sacs bio en amidon jusqu'aux sacs luxe à cordelettes, de toutes dimensions. Pour Jacques Emballages, l'autre thème majeur de 2014 concernera une variété d'emballages pour chocolats autour de la couleur orange. Cette chaleureuse et lumineuse couleur réchauffera l'hiver et insufflera de l'optimisme. Complément indispensable de la gamme de luxe sacs « Intense », les mini-sacs deviennent en un clin d'œil un joli paquet cadeau pour un sachet de douceurs ou un lot de tablettes. Ces petits contenants s'accrochent dans le sapin !

Emballages alimentaires

Reconnu pour son savoir-faire depuis plus de 50 ans, Jacques Emballages sélectionne rigoureusement les matières premières de ses emballages alimentaires : films de pure cellulose, bio-sourcés, répondant aux normes internationales de compostabilité, films techniques, barrières aux arômes, à l'humidité, résistant aux graisses, films haute brillance, bioplastiques, films recyclables, etc. Pour la boulangerie-pâtisserie, la société d'emballage extrude, imprime et transforme une large gamme de sacs publicitaires recyclables. Ces produits basiques et économiques sont plébiscités par les artisans pour leur qualité.

info@felino.pt | www.felino.pt

FELINO®

Fabricant de machines pour Boulangerie et Pâtisserie

Felino, S.A. | Rua da Bela | 4445-344 Ermesinde - Portugal
Telef.:+351 229 699 830 | Fax: +351 229 671 338

« SAC & + »

Spécialisée dans le conseil, les études et la vente d'emballages pour les artisans, Charlotte de Vergès présidente de l'entreprise « SAC & + » a mené une réflexion sur le thème suivant :Qui n'a jamais été exaspéré à la lecture annuelle de son bilan comptable de constater qu'au poste emballage et conditionnement des centaines, voire des milliers d'euros, s'entassent dans la colonne achats et dépenses?

« *Je constate quotidiennement que bon nombre des emballages utilisés en boulangerie-pâtisserie ne répondent, ni à vos besoins internes, ni à ceux de vos clients. Par exemple : En sortant de ma boulangerie-pâtisserie, je cale sous le bras ma baguette conditionnée dans un sac trop court qui va laisser s'éparpiller sur ma veste une pluie farineuse. J'attrape du bout des doigts le haut du sac papier des croissants et de l'autre main la boîte à gâteaux fermée par un morceau de bande adhésive et un lien qui, je l'espère, assureront le maintien de la pâtisserie en place. Arrivée devant la porte de mon véhicule ou celle de mon domicile, je tente d'attraper mes clefs et de déposer le tout sur la première table qui se présente en essayant d'éviter toute catastrophe ! Ensuite, j'essaye de sortir mes gourmandises de leur emballage respectif. Le sac papier du pain est trop petit et inapproprié à sa bonne conservation. Je le jette dans le bac prévu au recyclage papier. Celui des croissants, malgré lui a rempli la fonction du papier absorbant. Je*

suis donc contrainte de le jeter avec les ordures ménagères à défaut de pouvoir le recycler. Quant à la boîte à gâteaux, après avoir cherché des ciseaux pour couper le lien, 3 solutions s'offrent à moi pour enlever la bande adhésive : la première avec mes ongles sera un échec ! La deuxième solution : me munir d'un couteau pointu risque de me blesser. La troisième sera la bonne : arracher délicatement le couvercle du carton tout en assurant la bonne tenue du dessert. Il ne me reste plus qu'à le sortir du fond de la boîte, c'est-à-dire d'en couper les bords pour le faire glisser dans un plat de présentation. »

Apporter des conseils

À la suite de ce constat, on est en droit de se dire : Que d'énergie, de temps et d'argent dépensés à acheter les emballages, les stocker, gérer le temps d'attente de vos clients lors du conditionnement de vos produits malgré le bon dévouement des vendeuses pour vous entendre dire que le choix de vos emballages est inapproprié car ils sont trop nombreux du fait de leurs différents volumes et de la multiplication des matériaux utilisés. La preuve : le conditionnement de vos pâtisseries nécessite 1 boîte par taille de gâteau auquel vous ajoutez un lien et une bande adhésive. Au total : trois articles qui nécessitent trois passages de commande, trois réceptions, trois espaces de stockage, trois manipulations au détriment des clients suivant qui attendent. Le résultat final est alarmant lorsque l'on prend en compte le coût de chacun de ces postes ». Face à ce bilan, la société « SAC & + » vous apporte des solutions en optimisant le nombre des emballages et le choix des matériaux utilisés dans votre boutique.

PANIBOIS

Panibois lance une gamme de mini-cercles en bois pour tartelettes individuelles, sucrées ou salées pour tout type de faim. Personnalisation incluse dans le prix dès le premier carton pour une communication accessible même aux plus petits. Avec ces mini-cercles, Panibois continue à apporter des solutions naturelles qui inspirent et valorisent vos plus belles créations. Un vrai partenaire pour les artisans boulangers !

LINPAC PACKAGING

La gamme LeanBake s'enrichit de nouveaux emballages pour les pâtisseries à emporter sous forme d'emballages individuels. Ils sont dotés de bases et de couvercles légers. Disponibles dans diverses tailles et couleurs, mais aussi dans des formats individuels et duo, ces emballages sont adaptés aux parts individuelles de gâteaux, pâtisseries, muffins, tartes, petits choux, beignets, etc.

Les innovations techniques mises en œuvre permettent d'obtenir des emballages plus légers, sans diminuer la rigidité et les qualités protectrices de l'emballage. Les produits sont parfaitement protégés pour arriver jusqu'à chez le consommateur dans un état impeccable de conservation et de fraîcheur.

Ces emballages ont été développés afin de répondre directement aux artisans boulangers qui demandent des emballages leur permettant de réduire leurs coûts et leur impact sur l'environnement.

La gamme inclut des boîtes hermétiques et semi-hermétiques à couvercle charnière ainsi que diverses solutions de base et couvercle. Les boîtes hermétiques ont été développées spécialement pour les produits à base de génoise, afin d'éviter le dessèchement et de préserver leur moelleux plus longtemps.

Les boîtes standards sont légèrement ventilées sur trois côtés pour que l'air puisse circuler et aider les produits tels que les croissants et viennoiseries à conserver toute leur fraîcheur.

Linpac Packaging a également pris soin de concevoir l'angle du coin des emballages de manière à faciliter leur ouverture et l'utilisation par les consommateurs.

Fabriqués en Italie
Comme les FERRARI !
CS-CONCEPT
accessoires livrés avec tous les modèles
kit four complet
nouveau design exclusivité CS CONCEPT
Aspirateurs SPÉCIAL FOUR et BOULANGERIE
livrés avec accessoires (kit four en option) - existe avec 2 ou 3 moteurs
aspire même à 250°C !
- CS63 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2900 W, 3 moteurs, 25 kg) : 699 €HT avec kit four / ou 489 €HT sans kit four.
- CS60 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2050 W, 2 moteurs, 23 kg) : 599 €HT avec kit four / ou 399 €HT sans kit four.
TOP QUALITÉ ELSEA
FRAIS DE LIVRAISON GRATUITS
OFFRE SPÉCIALE
DU 10/11/2014 AU 10/12/2014
CS-CONCEPT
Tél. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20
cs.concept@wanadoo.fr / www.csconcept.fr
22 rue des moulissards BP 81 21240 TALANT - (Dijon)

PROMOPLAST

Basée à Châteaubriant en Loire-Atlantique, l'entreprise compte 130 collaborateurs et génère 14 millions d'euros de chiffre d'affaires avec plus de 8 000 clients actifs. Promoplast conçoit, fabrique et commercialise des supports de communication personnalisés en petite série (sachets pains et baguettes, mousseline, objets, vitrophanie, etc.) pour aider les artisans boulangers dans la création de leur identité visuelle et mettre en valeur leur savoir-faire auprès des consommateurs. Bien plus qu'un fabricant d'emballages, Promoplast agit en tant qu'agence de communication. Du conseil à la création des outils de communication personnalisés jusqu'à leur fabrication, Promoplast accompagne depuis plus de 40 ans le boulanger de A à Z. Cela permet d'avoir un seul prestataire et garantir la cohérence des visuels.

Acquisition d'Alsys

Promoplast a racheté Alsys, société spécialisée dans les emballages alimentaires depuis 50 ans. Installée à Brie Comte Robert, en Seine et Marne, cette acquisition favorisera le développement de Promoplast sur le marché du commerce de proximité alimentaire. « *La combinaison d'Alsys et de Promoplast permettra à nos clients de profiter d'une offre plus large et de bénéficier de toujours plus de conseils, de services et de réactivité* », a déclaré Jean-Filbert Roussel, PDG de l'entreprise. Promoplast profitera de l'expérience et du savoir-faire d'Alsys dans la fabrication de papier alimentaire pour développer sa production de différentes matières de papier alimentaires personnalisées au nom et à l'identité visuelle des artisans des métiers de bouche. Les clients d'Alsys Packaging continueront à bénéficier du même niveau de qualité et d'un service de proximité avec le magasin situé sur le marché de Rungis.

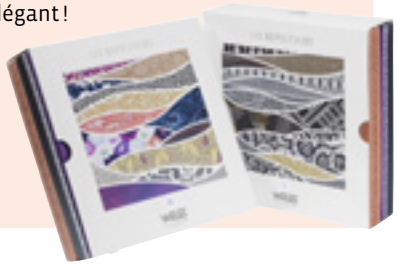
LE SAC PUBLICITAIRE

Dans un souci de respect de l'environnement, la marque « Le Sac publicitaire » travaille avec des usines de fabrication européennes qui respectent les normes ISO 14001 en matière de qualité et de développement durable. Les sacs en papier sont 100 % biodégradables. Ils sont fabriqués à partir de papier kraft blanc ou brun et assemblés avec des colles naturelles et imprimés avec de l'encre à l'eau. Par exemple, les sacs plastiques Oxo biodégradables respectent l'environnement. Au moment de leur fabrication, il est ajouté un additif pour le rendre biodégradable rapidement. Sa durée de vie est de dix mois mais peut être raccourcie. Le processus de fragmentation du sac plastique débute sous l'effet de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Sous les effets combinés de l'oxygène et de la température, les chaînes carbonées du polyéthylène sont assimilées par les bactéries. En fin de décomposition, le sac en plastique a totalement disparu tant visuellement que chimiquement. Il ne reste que des composants naturels : de l'eau et du CO_2.

EXEMPLES DE PRÉSENTATION

WEISS

La chocolaterie Weiss lance un nouveau fourreau composé de deux coffrets découverte de napolitains. Le premier rassemble différents produits : Ébène 72% de cacao, Ibaria 67% de cacao aux écorces d'orange confites, Grand noir 57 %, lait entier 37 %. Le second regroupe 3 napolitains de différentes origines : Bassam 69 % pure origine Côte d'Ivoire, Li Chu 64% pure origine Vietnam et Ceiba 64% pure origine République Dominicaine. Pour mettre ce coffret en valeur, Weiss l'a habillé de tissus ethniques et fleuris aux couleurs vives et contrastées avec des finitions d'impression qualitatives et du marquage à chaud. Un coffret moderne et élégant !



Si appréciable de
pouvoir encore bénéficier de
nouvelles idées*.
* Comment réussir sans le savoir-faire et la capacité d'innovation de chacun ?
Nous nous consacrons à vos attentes pour atteindre la perfection de la cuisson en magasin, et ce depuis plus de 40 ans. Notre objectif : avoir en permanence de nouvelles idées qui viennent contribuer au succès de votre magasin. Avec nos innovations, nous vous accompagnons au quotidien et vous apportons un soutien tant professionnel qu'humain.
WWW.WIESHEU.FR
WIESHEU
Im Laden backen!

Entreprise

Wiesheu GmbH

LE FABRICANT DE FOURS ALLEMAND S'IMPLANTE EN FRANCE

Face à la croissance des ventes et aux marchés qu'il reste à séduire, Wiesheu GmbH vient d'ouvrir une filiale en France à Schiltigheim, à quelques kilomètres de Strasbourg avec un objectif : conquérir les boulangeries artisanales avec ses fours de magasins innovants.

C'est en 1973, dans un simple garage, que commençait l'histoire de Wiesheu. Depuis maintenant plus de quarante ans, le pionnier de la cuisson en magasin fabrique des fours de magasin innovants. Chaque année, Wiesheu fabrique, en Allemagne, entre 10 000 et 12 000 fours. L'entreprise emploie plus de 500 collaborateurs et a atteint un chiffre d'affaires de près de 105 millions d'euros en 2013.

© H.GRARE/PIXEL IMAGE

Volker Groos et Jean-Luc Kaercher ont inauguré les locaux de Schiltigheim, le 24 septembre, en présence de Marie-Reine Fischer, vice-présidente de la Région Alsace.

La société est aujourd'hui présente partout dans le monde et depuis près d'une décennie en France. *« Jusqu'à présent, le service après-vente était piloté depuis la maison mère et par des techniciens en home office. Le fonctionnement convenait car il y avait peu de fours sur le territoire français »*, explique Jean-Luc Kaercher, PDG de la filiale française. Mais Wiesheu a connu un fort développement ces dernières années :

3 000 fours installés en cinq ans. La décision a finalement été prise d'ouvrir une filiale française. « *Pour être plus proche des clients et leur proposer un service encore meilleur. Aussi pour assurer un plus grand développement commercial sur la France* », appuie Jean-Luc Kaercher. Le service commercial est, pour le moment, composé de deux personnes, dont Jean-Luc Kaercher. Aujourd'hui la filiale française compte six personnes. « *On espère pouvoir embaucher deux à trois personnes supplémentaires d'ici deux ans. On souhaite notamment renforcer l'équipe technique* », confie le PDG français.

Des fours en démonstration

Pour l'implantation des bureaux le choix s'est porté sur l'espace européen de Schiltigheim, à quelques kilomètres de Strasbourg. « *L'Alsace, région frontalière, située à proximité de la maison-mère, région gastronomique par excellence et au dynamisme industriel reconnu, s'est naturellement imposée à nous. Nos bureaux sont destinés à accueillir l'activité administrative de la filiale française et les clients* », souligne Jean-Luc Kaercher.

Outre les bureaux, le local comporte également un showroom où est présenté l'ensemble de la gamme commercialisée par Wiesheu. Ces fours sont à la disposition des clients qui souhaitent les tester avant achat. Des formations seront également mises en place. « *La France et l'Allemagne sont des voisins et des partenaires politiques et économiques privilégiés. Mais, malgré leurs similitudes, Français et Allemands ont des exigences différentes. Nous avons tenu compte des particularités françaises. Nous avons adapté nos produits et nos logiques* », confie Volker Groos, PDG de Wiesheu GmbH.

© H.GRARE/PIXEL IMAGE

L'équipe de Wiesheu France au complet. Le PDG, Jean-Luc Kaercher, espère deux à trois embauches supplémentaires d'ici deux ans.

À la conquête de l'Ouest

3 000 fours Wiesheu sont aujourd'hui installés en France. « *La GMS constitue 80 % de notre clientèle : supermarchés, points chauds à l'entrée des centres commerciaux avec cuisson devant le client…* », explique le PDG français. La France compte aujourd'hui 30 000 boulangeries artisanales. Un potentiel non négligeable que Wiesheu souhaite conquérir. « *En boulangerie, la cuisson s'effectue souvent de nuit. Les clients peuvent acheter des produits qui sont parfois déjà cuits depuis huit heures. Or le client recherche aujourd'hui des produits frais. En France, on y est particulièrement attaché* », observe Volker Groos. Wiesheu vise les artisans qui veulent cuire le pain devant le client pour l'attirer, proposer des produits frais, aussi se développer en créant des points chauds. « *Le marché du snacking est en retard en France par rapport à l'Allemagne mais il ne demande qu'à se développer. Nous sommes déjà référencés dans un certain nombre de chaînes* », souligne Volker Groos.

Aujourd'hui, Wiesheu est présent essentiellement sur le Grand Est de la France et un peu dans le sud. L'entreprise cherche à se développer dans le Grand Ouest. Elle espère implanter 750 fours supplémentaires chaque année sur le territoire français. « *Il y a de la concurrence mais il y a des parts de marchés. Le développement de la cuisson en magasin est un marché qui s'ouvre* », estime Jean-Luc Kaercher. **Hélène Grare**

Jean-Luc Kaercher, PDG Wiesheu France

© H.GRARE/PIXEL IMAGE

Volker Groos, PDG de Wiesheu GmbH, et Jean-Luc Kaercher, PDG de la filiale française.

« *J'ai intégré Wiesheu en novembre 2013 pour réaliser et diriger le projet Wiesheu France* », confie Jean-Luc Kaercher, aujourd'hui PDG de Wiesheu France. Après ses études professionnelles en électrotechnique et quelques expériences en maintenance industrielle, Jean-Luc Kaercher a rejoint une entreprise de réputation mondiale dans le domaine de l'équipement des cuisines professionnelles. Durant 26 années, il a exercé plusieurs missions au sein de cette entreprise dont les sept dernières années en tant que directeur des ventes Grand Est avec une équipe de 18 personnes sous sa responsabilité. Entouré d'une équipe de six personnes, Jean-Luc Kaercher a aujourd'hui pour mission de développer les ventes de fours Wiesheu et le service après-vente sur toute la France.

Le Charolais obtient l'AOP

Fabriqué à partir de lait de chèvre cru entier, le fromage Charolais a obtenu l'appellation d'origine protégée (AOP). Il est de forme cylindrique verticale légèrement bombée, à pâte de couleur crème, ferme et lisse. À l'issue d'un délai minimal d'affinage de 16 jours, son poids est compris entre 250 et 310 g pour un diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm et une hauteur comprise entre 70 et 85 mm. Sa croûte évolue du beige-ivoire à l'état jeune vers le bleuté. Des taches bleues principalement de pénicillium peuvent apparaître en cours d'affinage. Le Charolais contient au minimum 45 g de matière sèche pour 100 g de fromage.

Aire géographique : 252 communes

L'aire géographique de l'appellation AOP s'étend sur 252 communes où sont effectués la production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages et trois communes prises en partie où seul l'affinage des fromages peut être réalisé. Le Charolais est l'héritage d'une tradition ancienne d'élevage de chèvres et de production de fromages, dans les fermes bovines du Charollais et du Brionnais. L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'élevage et de l'engraissement des bovins. C'est dans les années 1960 que la production de fromages en pur lait de chèvre s'est confortée. Aujourd'hui, la production est restée essentiellement fermière, au sein d'élevages traditionnels de petite taille. L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC et existe depuis 1992.

LOI DE FINANCES 2015 : suppression de l'indemnité de départ pour les artisans

Le conseil d'administration de la caisse nationale du RSI exprime sa forte désapprobation à l'encontre du projet des pouvoirs publics, de supprimer le dispositif d'indemnité de départ pour les artisans et commerçants. Créée en 1972, l'indemnité de départ vise à compenser, lors de leur départ en retraite, l'absence de possibilité de valoriser les fonds de commerce des artisans dont l'activité leur procure de très faibles revenus, en raison notamment de la concurrence des circuits de la grande distribution. En 2013, le RSI, en charge de la gestion de cette aide pour le compte de l'État, a versé cette indemnité à 1 330 indépendants pour un montant global de 12,66 millions d'euros.

BRAVO
Appel
À TOUS LES Professionnels
QUI AIMENT LA Qualité
Paquet Noël 2014
Enrobeuse K24 Premium Gold avec Tapis EVO
OFFRE EXCEPTIONNELLE*
21700 €
15490 €
Informations au 01 69 43 50 50
* Offre limitée dans les départements des distributeurs participants
BRAVO tribbico ...Club
Spécial fête fin d'année 2014
Les 3 prochains Trittico® Club de BRAVO France
le MERCREDI 05/11/2014
14h à Grigny
avec Christophe Adam
le JEUDI 13/11/2014
14h à Rennes
Centre Culinaire Contemporain
8, rue Jules Maillard de la Gournerie
Rennes Atalante Champeaux
avec MOF Bruno Le Derf
Démonstration de l'enrobeuse K24 EVO
le MERCREDI 19/11/2014
14h à Bordeaux
Hotel Pullman Bordeaux
Avenue Jean Gabriel Domergue - 33300 Bordeaux Le Lac
avec Christophe Adam
Places disponibles : 75 (inscrivez-vous rapidement)
RDV Téléphonique requis : 01 69 43 50 50
Pour un conseil professionnel et adapté à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter :
BRAVO France - 13, rue J.J. Rousseau - 91350 Grigny - Tél. : 01 69 43 50 50
info@bravofrance.fr - http://www.bravofrance.fr

JAC

POURQUOI SE SÉPARER MAINTENANT DE VOTRE BONNE VIEILLE TRANCHEUSE JAC ?

Entretien avec Stéphane Guillaumont, Directeur commercial de la société JAC.

POURQUOI VOULEZ-VOUS NOUS PARLER DE LA NOUVELLE TRANCHEUSE JAC ?

Vous savez, je visite beaucoup de boulangeries-pâtisseries artisanales en France et je suis souvent frappé par le côté un peu rustique de la trancheuse JAC dans des magasins si pimpants et si joliment aménagés. C'est quelque part une fierté de voir que les artisans boulangers sont fidèles à leur vieille trancheuse JAC qui fonctionne toujours même si, avec l'âge, elle a les articulations qui grincent un peu… Mais quand je la compare à la nouvelle trancheuse JAC qui se vend dans le monde entier, je souhaiterais mettre mes concitoyens en appétit, leur donner l'envie et d'oser franchir le pas. C'est à cela que nous avons travaillé pour les fêtes de Noël.

QU'EST-CE QUE CETTE NOUVELLE MACHINE OFFRE DE SPÉCIAL ?

Tout ! Imaginez la différence entre votre voiture ou votre téléviseur d'il y a 20 ans et celui de maintenant. Et bien, c'est la même chose !

QUELS SONT SES PRINCIPAUX ATOUTS ?

C'est avant tout, le silence. Avec tout le respect pour les anciennes mécaniques, il faut reconnaître que parfois on ne s'entend plus en magasin lorsque la machine tranche. Ce n'est évidemment pas l'idéal pour détendre votre client et écouter ses souhaits. La nouvelle trancheuse JAC, on ne l'entend plus ! Moins de 65 dB. Un rêve ! Les ingénieurs chez JAC ont fait un travail remarquable. Trois ans de recherche pour alléger la structure tout en maîtrisant les vibrations. Le résultat est surprenant. Et pourtant la mécanique est encore plus robuste que par le passé. Toutes les parties en mouvement sont sollicitées 1 million de fois en banc d'essai. Les

lames sont plus rigides et mieux tendues. Sous des apparences élégantes et raffinées, une grosse cylindrée se cache sous le capot. En ce qui concerne l'ergonomie, la table de sortie est légèrement rehaussée pour s'adapter à l'évolution morphologique des opérateurs et la table de travail est légèrement oblique pour améliorer l'accès au chargement.

IMPRESSIONNANT MAIS FORT TECHNIQUE TOUT CELA ?

Effectivement ! J'en oublierais presque l'agrément à l'utilisation. Combien de fois ai-je rencontré des boulangères ou des vendeuses qui souffrent de douleurs à l'épaule à force d'avoir armé le levier de coupe 300 jours par an, 10 ans d'affilée. Je n'imagine pas demander à mon épouse d'utiliser l'essoreuse à manivelle de ma grand-mère pour son linge. La technique dans tous les domaines offre des facilités extraordinaires et ce qui se faisait

Yesss ! On l'a eue à 3.350 HT €*

Eco+450 Automatique

Série limitée à **100 exemplaires** pour Noël, offerte par JAC et ses distributeurs.

3.350 HT €

INCROYABLE !!! c'est le prix d'une machine à levier !

...C'est une JAC

Tél: 03 25 86 00 20

Consultez-nous pour connaître la liste des revendeurs participant à cet événement

*Prix de vente conseillé

mieux manuellement se fait encore mieux automatiquement aujourd'hui. La nouvelle JAC Éco+ gère automatiquement la coupe. Sans aucune intervention, elle identifie s'il s'agit d'un pain mou ou dur, de toute variété et de n'importe quelle dimension. Elle adapte la vitesse de coupe en conséquence. Mais comme les appareils photos les plus perfectionnés, on peut aussi reprendre le contrôle manuel par simple actionnement d'un sélecteur.

POURQUOI OBSERVE-T-ON SOUVENT UN AMAS DE MIETTES À PROXIMITÉ D'UNE TRANCHEUSE ?

Les miettes, parlons-en ! Plus de tiroir au ras du plancher : désormais un bac à bonne hauteur d'une contenance de 20 litres est niché juste derrière une porte basculante équipée d'amortisseurs. Il est simple de surveiller le niveau de remplissage et facile à manipuler. À l'intérieur, plus de miettes dans le compartiment moteur et donc ventilées dans l'atmosphère. Tout est guidé directement vers le bac.

ET L'ASPECT SÉCURITÉ ?

C'est le jour et la nuit. Même si les accidents sont extrêmement rares, plus rien n'est laissé au hasard. C'est d'ailleurs une obligation actuellement. Le côté génial, c'est que le couvercle de sécurité qui protège intégralement l'accès aux lames en mouvement s'ouvre automatiquement en fin de coupe et démarre automatiquement la coupe à la fermeture. Une sécurité absolue et en même temps une manipulation simplifiée.

CE N'EST PAS COURANT, AVOUEZ-LE !

Côté avant de la machine, une protection contre tout risque de pincement et pour les enfants tentés de découvrir la mécanique par l'ouverture du tiroir, c'est impossible !

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE LA PROMOTION ?

J'ai bataillé ferme pour convaincre tout le monde, les entreprises et nos meilleurs distributeurs. Et c'est gagné ! Pour les fêtes de Noël j'ai le plaisir de vous offrir une série limitée d'Éco+ au prix d'une machine à levier : 3 350 euros HT rendu et mise en service chez vous ! Et peut-être un peu moins en reprenant votre ancienne trancheuse JAC (mais sans trop attendre car, à ce prix-là, tout le monde voudra maintenant l'Éco+). Et, cerise sur le gâteau : sûrs de la qualité, avec nos distributeurs nous vous offrons sans hésiter trois ans de garantie pièces et main-d'œuvre, coupe illimitée. Et des couteaux griffés JAC qui assureront une coupe impeccable pour plus de 25 000 coupes.

EST-CE UNE SÉRIE LIMITÉE ?

Oui ! Avant le rush de fin d'année, nous avons libéré du temps pour produire 100 exemplaires de la JAC Éco+ en version full options avant les fêtes. Ce n'est pas tous les jours Noël !

Jean-Pierre Deloron

Informations techniques sur le modèle en promotion

➜ Trancheuse Éco+ avec couvercle de sécurité à démarrage automatique et option sélecteur de pression pousse pain
➜ Largeur de coupe : 45 cm
➜ Épaisseur de tranche au choix.

Pour connaître la liste des revendeurs participants à cet événement, contactez JAC Langres par mail : mail@jac-machines.com ou par téléphone : 03 25 86 00 20.

panimatic
Le four COMPAGNON
Optimisé
pour déguster
à volonté
toute la journée
SIRHA 2015
STAND 4F96
Consultez notre site www.panimatic.fr
et contactez nous au 01 64 29 72 19
Fabricant depuis 1964 : pousse contrôlée - étuve - froid positif - chocolat
cuisson - conservation - surgélation - travail de la pâte - manutention

Actualités

Rendez-vous sur TF1 et M6

Festival des pains revient à la télé, sur Internet et chez les artisans boulangers avec un dispositif de communication complet qui met en avant le savoir-faire de la marque et celui des artisans. Festival des pains est partenaire de l'émission de Canteloup sur TF1 et de *100 % Mag* sur M6. Cette campagne sera reprise sur différents supports de communication mis en avant dans les boulangeries afin d'augmenter la notoriété spontanée des artisans boulangers. Un spot supplémentaire, diffusé sur M6 du 3 au 14 novembre, incitera les téléspectateurs à se rendre dans leur boulangerie artisanale pour participer au jeu « Le pain fait son festival ». Grâce à des cartes à gratter, il permettra de gagner des pains choisis par le boulanger sur le point de vente mais également 1 000 euros par jour sur le site Internet à l'aide du code jeu indiqué sur les cartes.

Puratos multiplie ses centres d'expertise

Puratos compte trois centres d'expertise ouverts aux artisans boulangers-pâtissiers. Les Sorinières près de Nantes, Gardanne à côté d'Aix-en-Provence et Saint-Priest à côté du centre d'exposition Eurexpo à Lyon. Ces trois centres proposent des stages de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie tout au long de l'année.

Coucou ! Le pain revient avec les selfies

Depuis la rentrée, « Coucou ! Le pain » invite le grand public à participer à un programme d'envoi de selfies. Munis de leur smartphone ou de leur appareil photo, les clients des boulangeries pourront rivaliser d'inspiration et de créativité pour prendre leur plus beau « selfie » avec du pain et le poster sur la page Facebook « Tu as pris le pain ? ». Grâce aux selfies ou photos postés, chacun pourra montrer son attachement au pain et ainsi saluer le soutien de l'Observatoire du pain à l'association « Tous à table » présidée par Flavio Nervegna.
Plus les envois de « selfies » seront nombreux, plus l'Observatoire du pain s'engagera à offrir du pain et des repas aux bénéficiaires de l'association. L'objectif, dès 2014, est de permettre aux chefs avec lesquels travaille l'association de réaliser 200 repas supplémentaires et autant de bons moments à table.

TAYSO FRANCE

LIONEL CLAIRAT, BOULANGER EN CHARENTE-MARITIME : « MES CLIENTS ONT RETROUVÉ L'ODEUR DU BON PAIN »

Fils d'artisan boulanger, Lionel Clairat a repris en 1990 la boulangerie-pâtisserie familiale de Brie-sous-Mortagne, un petit village de 250 habitants situé sur l'axe routier Royan-Bordeaux. « *Depuis 25 ans, la boulangerie était équipée d'un four alimenté au fioul qui me coûtait cher et qui avait du mal à cuire. Je voulais changer d'énergie et m'orienter vers un four plus économique et plus écologique* », explique le boulanger, Lionel Clairat, qui ajoute : « *J'ai appris que la société Tayso France proposait des fours équipés d'un système de chauffe biomasse et que le système était performant et fiable* ». Installé depuis février 2013, son nouveau four Winter biomasse est un four à soles (3 étages, 2 voies) équipée d'une grande trémie de distribution de pellets de bois. La trémie est équipée d'une vis sans fin qui régule par gravitation la distribution des pellets sur la grille de mise en combustion dans le foyer (système breveté). « *Le four est simple à utiliser et chauffe très vite. Environ 1 heure au démarrage. La surface de cuisson est d'environ 8 m² et demi. Il demande peu d'entretien et se résume à vider les cendres une fois par semaine.* » En cas de panne d'électricité, le boulanger peut continuer à cuire et l'installation du four n'a pas nécessité de prise triphasée. Des rideaux isolants fixés sur la façade pendant la non-utilisation du four évitent la déperdition de chaleur par les portes vitrées.

Économique à l'usage

Après plus de six mois d'utilisation, Lionel a dressé un premier bilan. « *Ma consommation d'énergie a diminué de 40 %. Je dépensais environ 26 euros avec mon ancien four au fioul. Aujourd'hui, je dépense entre 14 et*

BIOMASSE
L'ÉNERGIE DE DEMAIN

Très ÉCONOMIQUE
Très ÉCOLOGIQUE
Très FIABLE
Très PUISSANT

Technologie brevetée SANS BRULEUR

TAYSO FRANCE
1175, Montée d'Avignon - 13090 AIX-EN-PROVENCE
06 08 92 99 40 - tayso.france@gmail.com
www.tayso-france.com

EUROPAIN
Nominés Europain 2014

15 euros de pellets par jour pour la même production. Je consomme environ 45 kg de pellets par jour. La cuisson au bois apporte plus de croustillant et plus de brillance à mes pains (baguette de Tradition, pains de campagne, pain sans gluten, pain à l'épeautre, etc.). Le four offre plus de puissance et son inertie permet de cuire sans problème, la viennoiserie, la pâtisserie, les fonds de tarte. Dans le magasin, les clients ont retrouvé la bonne odeur du pain. » L'artisan boulanger a obtenu également des subventions du département, de la Région et de l'Ademe qui ont représenté 28 % du financement du four. « *J'ai rempli plusieurs dossiers et expliqué la démarche environnementale du projet. Cela m'a demandé du temps mais au bout du compte, j'ai été gagnant !* » Le four Winter Biomasse a été nominé aux Trophées Europain Innovation 2014.

Jean-Pierre Deloron

Qualité des blés 2014

73 % DE LA COLLECTE FRANÇAISE PANIFIABLES

La récolte 2014 laissait planer des doutes quant à la qualité technologique des blés français. Si le temps de chute de Hagberg était l'un des facteurs les plus inquiétants, il semble qu'il ne posera pas tant de difficultés au final.

« *Les conditions de la campagne céréalière 2013/2014 ont été exceptionnelles,* indiquait Jean-Charles Deswartes, responsable du pôle valorisations de l'écophysiologie à Arvalis – Institut du végétal, lors de la 65e édition des Journées techniques de la meunerie et des industries céréalières (JTIC). *Historiquement, ce sont des conditions que l'on retrouve une année sur dix voire une année sur quinze.* » On peut donc être rassuré, les conditions rencontrées ont peu de chance de se renouveler tous les ans. Dès les semis d'automne 2013, les rendements finaux ont été amputés en partie. À cause des pluies abondantes, 20 % des semis de blés ont été retardés. Ensuite, l'hiver fut doux et humide.

Pérennité et performance pour vos fournils :
OPTEZ POUR LA GAMME ANTICALCAIRE BESTMAX
Le N°1 européen du traitement de l'eau vous garantit :
La protection des cannes à buées
Des frais d'entretien réduits
Une cuisson optimale du pain
BWT water + more
www.bwt-wam.com
103 rue Charles Michels 93206 ST DENIS CEDEX
Tel : 01 49 22 27 20 - Fax : 01 64 77 25 03
Mail : williams.serra@bwt.fr

© M. LECOURTIER/PIXEL IMAGE

La 65e édition des JTIC a permis à la filière céréale-farine-pain de dresser un bilan de la qualité de la récolte de blés français qui s'avère meilleure qu'attendue.

Une pluviométrie hivernale induisant un défaut d'alimentation en azote. S'en est suivie une période sèche qui n'a pas arrangé la situation. « *Globalement, les plantes ont été nettement plus carencées que les années précédentes,* poursuivait le responsable du pôle valorisations de l'écophysiologie. *Nous étions alors loin des conditions optimales pour de bons rendements et une bonne qualité des récoltes. La fin de cycle a été quant à elle plus favorable. Cette dernière ligne droite s'est traduite par de bons rendements. Des rendements amputant sans doute le taux de protéines des récoltes par un effet dilution des protéines dans le grain.* »

Si les bons rendements ont ainsi été globalement assurés, il en est tout autrement pour la qualité. Hormis les protéines, le temps de chute de Hagberg a été un point d'inquiétude. Les pluies qui se sont succédé entre la maturité physiologique des grains et la récolte ont eu un impact notable sur le poids spécifique des blés récoltés ainsi que sur le temps de chute de Hagberg. Cependant, Benoît Meleard, responsable du pôle qualités technologique et sanitaire des céréales à Arvalis – Institut du végétal, estime que « *contrairement à ce que nous craignions, la récolte est d'assez bonne qualité* ». Olivia Le Lamer, chef de l'unité grandes cultures au service marchés et études des filières à France AgriMer, illustre d'ailleurs cette relative bonne nouvelle par les chiffres des importations prévisionnelles de blé par la France pour la campagne 2014/2015 : « *Les prévisions actuelles font état de l'importation de près de 400 000 tonnes de blé sur la campagne contre 250 000 tonnes environ au cours des*

campagnes précédentes. Ce qui signifie que la meunerie sera en mesure de travailler avec la qualité des récoltes françaises tout au long de cette campagne. L'utilisation de tables densimétriques et la capacité d'allotement des organismes stockeurs permettent de tirer le tas de blé français vers le haut. »

Un temps de chute pas si problématique

Benoît Meleard estime que *« la qualité de la récolte 2014 sera plus le fait d'un défaut de protéines dans blés que la conséquence du temps de chute de Hagberg. »* La teneur en protéines moyenne de la récolte de blés 2014 est de 11,1 %. Très disparates, les moyennes régionales s'échelonnent de 10,3 % et 13,3 %. Et 57 % des blés collectés présentent un taux de protéines supérieur à 11 %. 10 % de la collecte à un taux inférieur à 10,5 % de protéines. Concernant le poids spécifique, 59 % des récoltes dépassent le seuil de commercialisation de 76 kg/hl.

De son côté, *« la qualité boulangère est d'un niveau très satisfaisant »*, assure le responsable du pôle qualités technologique et sanitaire des céréales à Arvalis – Institut du végétal. 62 % des blés analysés présentent une qualité boulangère supérieure à 250/300 quand la moyenne est de 246/300. Seuls 6 % des blés analysés sont considérés comme inadaptés à la panification. Finalement, le critère le plus regardé, le plus épié et le plus redouté lors de la récolte 2014 est le temps de chute de Hagberg. Il est à ce jour une source d'inquiétude modérée. En effet, 45 % des blés collectés en France cette année affichent un temps de chute supérieur à 220 secondes. Et 77 % des lots ont un temps de chute de Hagberg supérieur à 140 secondes. Selon Jean-Charles Deswartes, *« jusqu'à un temps de chute de 140 secondes, les valeurs boulangères ne sont pas altérées. En deçà, le risque de dégradation de la qualité technologique est important. Mais un lot de blé peut avoir de très bonnes valeurs boulangères en dépit d'un temps de chute faible. »* Et Benoît Meleard de compléter : *« Il n'existe pas de lien direct entre la note totale de panification et le temps de chute de Hagberg. Une évidence désormais qui permet d'élargir le choix des meuniers à près de 73 % de la collecte française 2014. »*

M. Lecourtier

© M. LECOURTIER/PIXEL IMAGE

Banette
Fabien Faisy, directeur scientifique et technique

LA QUALITÉ BOULANGÈRE PRIME

« Après de multiples observations, il semble qu'il n'y ait pas la moindre adéquation entre le temps de chute de Hagberg et la qualité boulangère d'une farine. À ce titre, on ne prend aucun risque en utilisant des blés dont le temps de chute de Hagberg peut aller jusqu'à 170 secondes. C'est d'ailleurs pour cette raison que nous avons réduit nos exigences de 220 secondes à 195 secondes puis à 170 secondes. En dessous de cette valeur, les résultats de panification tendent à devenir plus aléatoires. En deçà de 130 secondes, le risque d'une note boulangère catastrophique est important. Cela étant dit, les acteurs de l'aval ne regardent pas tant l'indice de Hagberg. Ce qui les intéresse particulièrement, c'est la qualité boulangère d'un lot et la note totale de panification. Cette problématique concerne d'ailleurs moins les entreprises de l'aval que les organismes stockeurs qui se chargent de l'allotement des blés. »

PÂTISSERIE

Génoise

Avec le lancement de la nouvelle formule d'Isagénoise, Artisal propose aux artisans une génoise unique aux applications multiples. Cette solution innovante réunit une multitude de qualités techniques. Isagénoise permet de réaliser des génoises dotées d'une texture légère et aérée. Grâce à cette nouvelle formule, les boulangers-pâtissiers peuvent confectionner des génoises en moules et en feuilles. Elle offre aussi la possibilité de faire des cakes moelleux et des fonds d'entremets d'une tenue irréprochable. Le développement maximal du produit permet la formation d'une mie aux belles alvéoles. Les génoises en moules ont une surface lisse et régulière. Le travail de l'artisan est facilité avec des résultats performants en peu de temps ! La nouvelle génoise garantit une mise en œuvre simple et rapide (3 pesées). Le foisonnement est optimal et l'étalement facilité. L'artisan constatera la souplesse des feuilles et la bonne tenue à la congélation et décongélation. Autres avantages : une excellente conservation et une grande tolérance aux temps de battage et d'attente avant enfournement. Conditionnement en sacs de 5 et 10 kg.

Aides pâtissières

Valrhona propose trois nouveautés innovantes. Le praliné amande-noisette fruité 50 % qui se compose essentiellement de fruits secs, de matières premières sélectionnées pour leur qualité et leur profil aromatique. Celui-ci donne aux recettes un goût original de praliné pour de nombreux usages : à tartiner, pour aromatiser une crème Chantilly ou dans une ganache (Paris-Brest, éclair). Les perles chocolat noir apportent une touche de gourmandise aux préparations pâtissières : décoration ou inserts pour les gâteaux (brioches, cookies, brownies et viennoiseries). Les cœurs fondants « Etnao » Guanaja sont des produits prêts à l'emploi. Ces moelleux au chocolat sont faciles à utiliser avec diverses applications : insert pour gâteaux coulants ou moelleux et à fondre dans du lait pour un délicieux chocolat chaud !

PETITS CHOUX

Traiteur de Paris, fabricant de pâtisseries fines surgelées premium pour les professionnels, lance un assortiment de petits choux. 48 petites bouchées généreuses de 18 g composées d'une crème fondante, déclinée en quatre parfums (framboise, chocolat, vanille et caramel) naturels. Un craquelin coloré et croustillant recouvre les choux. Avec leur allure Trendy, ces pièces cocktails sucrées, apportent une touche de fantaisie et de couleur à tous vos buffets (séminaires, cérémonies). Grâce à leur format, ces produits peuvent être servis en café gourmand, en dessert ou pour répondre à l'offre snacking toute la journée.

© G.GAUTIER - TRAITEUR DE PARIS

Moules Noël

À Noël, le chocolat sera encore le parfum préféré des consommateurs. Face à cette demande, Belcolade a développé un moule exclusif en forme de cabosse qui vous permettra de mettre en avant le cacao à l'origine du chocolat. Ce kit se compose de quatre moules entiers autoportants, permettant de réaliser entremets, glaces ou bonbonnières en chocolat. Fabriqués par Pavoni®, ces moules thermoformés sont résistants et réutilisables. Chaque cabosse mesure 20 x 6,5 cm de diamètre. Ils apportent une forme originale à vos entremets ou bonbonnières de chocolat. Autre nouveauté pour Noël ! Un centre de table original pour sublimer le repas de Noël de vos clients ou tout simplement en décor de vitrine. Ce moule Belcolade permet de réaliser des sapins en chocolat. Le kit se compose de quatre moules Pavoni® thermoformés, résistants et réutilisables. Chaque sapin mesure 16 x 10, 5 cm de diamètre.

SÉCHOIR À COUCHE

La société Roure propose un séchoir à couche qui s'utilise directement sur vos chariots. En effet, ces grilles spéciales s'adaptent sur vos chariots : elles se glissent comme une plaque et peut recevoir jusqu'à 15 toiles maximum. En mettant vos chariots dans la chambre de pousse ou près du four, vos toiles sècheront plus rapidement et ne prendront plus autant de place dans vos fournils.

Colorants rouge et jaune

Sébalcé, spécialiste des arômes, colorants et gélatine depuis plus de 50 ans, renouvelle sa gamme avec deux nouveaux colorants rouge et jaune. Ils sont utilisables en boulangerie artisanale suite à l'entrée en vigueur du règlement européen n° 232/2012. Ces colorants au rendu très naturel, rehaussent l'appétence de toutes vos réalisations, sans pour autant dénaturer les saveurs de celles-ci. Utilisables dans toutes vos préparations de boulangerie et pâtisserie, ils supportent la cuisson, la surgélation ainsi que la décongélation.

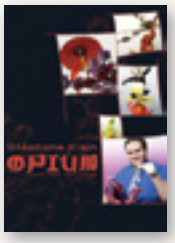
LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

Réalisée **par** des professionnels **pour** des professionnels

Stéphane Klein

IMAGINATION IV
91,30 € TTC*

VOYAGE EN SUCRE D'ART
88,30 € TTC*



OPIUM
91,30 € TTC*

Les Ambassadeurs du Pain

22€ seulement pour ces 2 livres!

PAINS AUTOUR DU MONDE
20,90 € TTC*

LE PAIN ! TOUT UN MONDE
18 € TTC*

J.-M. Perruchon et G.-J. Bellouet

L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES
86,30 € TTC*

APPRENEZ L'ART DE LA GLACE ET DES SORBETS
103 € TTC*

SAVEURS CHOCOLATÉES
109,60 € TTC*

Stéphane Glacier et Gaëtan Paris

TENDANCE CROQUEMBOUCHE
91,30 € TTC*

VERRINES ET PETITS-GÂTEAUX
91,30 € TTC*

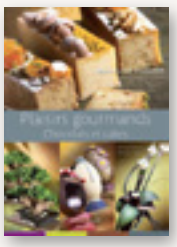
INSPIRATIONS ET CRÉATIONS
90 € TTC*

FÉERIE EN SUCRE D'ART
96,40 € TTC*

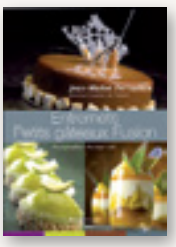
TENTATION PETITS GÂTEAUX
90 € TTC*

TARTES, GOÛTERS, ENTREMETS
91,30 € TTC*

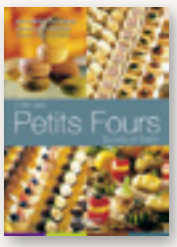
GOURMANDISES SALÉES
88,30 € TTC*



PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS & CAKES
104,50 € TTC*



ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION
104,50 € TTC*



L'ART DES PETITS FOURS (FORMAT POCHE)
39,60 € TTC*

Vous êtes éditeur,
vous souhaitez étoffer notre bibliothèque avec vos ouvrages?
Contactez-nous dès à présent au 04 50 32 17 43

NOUVEAUTÉS

Benoît Toublanc

PASSION BOULANGE

54,70 € TTC*

178 pages de recettes imaginées par cet amoureux du pain passionné… De la baguette aux pains aromatiques… Et ce passionné nous dévoile également ses recettes de fabrication de pain décoré.

Terre Vivante, Marie Chioca

LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO

22 € TTC*

Marie Chioca nous invite à maîtriser tous les secrets de la pâtisserie bio ! Remplacer le beurre par des purées d'oléagineux, utiliser des farines originales, cuisiner avec crèmes et laits végétaux, jongler avec les sucres naturels… Avec 130 recettes exquises, dont certaines sans gluten ni lactose (274 pages).

Terre Vivante,
Marie Chioca et Delphine Paslin

MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS

14 € TTC*

Des desserts tout légers réalisés à partir de sucres naturels qui (ré)concilient gourmandise et santé (122 pages).

Terre Vivante,
Natacha Duhaut

JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN

12 € TTC*

Une plongée dans un monde gustatif riche de nouvelles saveurs (98 pages).

Terre Vivante,
Laurence Garde

JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES

12 € TTC*

24 huiles essentielles à cuisiner dans 34 pâtisseries (98 pages).

BON DE COMMANDE

Renseignements sur les expéditions
au 03 87 69 88 28 demandez Aline.

À retourner avec votre règlement à : Les Éditions Gourmandes / VPC - BP 90146 - 57004 Metz Cedex 1

Raison sociale : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Tél. : .....

Adresse : .....

.....

Code postal : .....

Ville : .....

E-mail : .....

☑ Chèque à joindre à la commande.
Facture dans le colis.

Dans la limite des stocks disponibles. Tarifs valables en France métropolitaine et Dom-Tom uniquement selon TVA en vigueur. Pour l'étranger, nous consulter au +33(0)3 87 69 18 18. Offre valable jusqu'au 31/12/2014. Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations vous concernant et vous pouvez vous opposer à leur cession. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de notre part, cochez cette case ☐. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de nos partenaires, cochez cette case ☐.

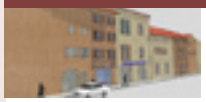
* tarifs port compris
LIVRAISON SOUS 12 JOURS

	OUVRAGES	Prix TTC port compris FRANCE	DOM/TOM
	JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN	12,00	12,00
	JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES	12,00	12,00
	MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS	14,00	14,00
	LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO	22,00	22,00
	PASSION BOULANGE	54,70	64,50
	GOURMANDISES SALÉES	88,30	105,80
	VERRINES ET PETITS GÂTEAUX	91,30	100,30
	TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS	91,30	100,30
	TENDANCE CROQUEMBOUCHE	91,30	100,30
	SAVEURS CHOCOLATÉES	109,60	118,60
	TENTATION PETITS GÂTEAUX	90,00	100,00
	ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION	104,50	114,50
	L'ART DES PETITS FOURS	39,60	58,10
	PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES	104,50	114,50
	APPRENEZ L'ART DE LA GLACE ET DES SORBETS	103,00	132,00
	INSPIRATIONS ET CRÉATIONS	90,00	100,00
	FÉERIE EN SUCRE D'ART	96,40	109,40
	L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES	86,30	101,30
	IMAGINATION IV	91,30	121,30
	VOYAGE EN SUCRE D'ART	88,30	118,30
	OPIUM	91,30	121,30
	PAINS AUTOUR DU MONDE	20,90	36,10
	PAINS ! TOUT UN MONDE	18,00	34,00
	LES DEUX LIVRES DES AMBASSADEURS	**22,00**	**43,00**
	TOTAL (frais de port compris)	France	DOM-TOM

LMB103 ■ novembre 2014

VENTE FONDS DE COMMERCE

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ **NONTRON (24).**



Ville avec peu d'emplacements disponibles, dans laquelle il faut être en périphérie, sur le passage. C'est le cas avec cet emplacement de 140 m², doté d'un parking et de commerces proches. Passage. Résidentiel. Idéal pour une boulangerie de proximité. Très bonne visibilité sur carrefour. Pourrait convenir pour artisan désireux de se lancer à son compte. **Appelez au 06 80 58 30 98**

DERNIER EMPLACEMENT **BORDEAUX (33).**

Boulangerie-pâtisserie-snacking en petit retail park en lisière du village sur axe passant. Petit centre commercial avec supermarché et station-service et de lavage. Autres commerces prévus. Commune de 2 000 habitants. Surface 180 m² réservée. Parking. Bonne visibilité. Conviendrait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

TRÈS BON POTENTIEL **BORDEAUX CUB (33).**

Boulangerie-pâtisserie-snacking en pied de nouvelle résidence sur axe central TRÈS PASSANT. Fort résidentiel. Proximité banque, pharmacie, supérette. Commune de 16 000 habitants. Surface 234 m² réservée. Parking. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

FORT POTENTIEL **BORDEAUX (33).**

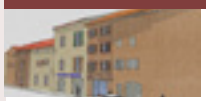
Quartier en pleine reconfiguration qui devient tendance. Plus de 10 000 nouveaux habitants prévus. 70 000 m² d'activités. Cinéma. Hôtels. Fort passage. Nombreux commerces prochains nouvellement créés. Il y manque une VRAIE boulangerie-pâtisserie-snacking. Surface possible de 130 à 200 m² ou plus. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan expérimenté. **Appelez au 06 80 58 30 98**

Arts et Métiers du Four à bois
Fours à bois
Notre devise : La Qualité avant tout.
FAITES DES ÉCONOMIES EN PROTÉGEANT LA PLANÈTE
PAS DE TAXE CARBONE SUR LE BOIS !
ZI Naurais-Bachaud - 14 av. de la Naurais 86530 NAINTRE
Tel : 05 49 21 83 77 - Fax : 05 49 85 98 12
e-mail : four.christian.mantez@wanadoo.fr - site : www.fourabois.fr

création boulangerie
boulangerie-co.com
Les Outils de Votre Développement
emplacements disponibles - accompagnement assuré
Créez votre boulangerie
à Toulouse, Bordeaux et dans le Sud-Ouest
Notre prestation : recherche d'emplacement, définition du projet, étude et chiffrage, suivi et réalisation.
Nos plus : connaissance du métier, prestation clés en main, aide au montage juridique et financier, accompagnement.
contact@boulangerie-co.fr - Tél : 06 80 58 30 98

BON POTENTIEL **TOULOUSE (31).** Sur cet emplacement vous aurez la possibilité de partir d'une page blanche et nous pourrons concevoir la Boulangerie-Snacking que vous souhaitez. Bon emplacement avec passage plus de 7 000 véhicules/jour, face à un important pôle de formation et d'études. Le snacking / petite restauration sera de mise. Projet pour fin 2015. **À réserver dès maintenant au 06 80 58 30 98**

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ **PROCHE AUCH (32).**



Au calme en entrée de village proche d'Auch. Idéal pour boulangerie de proximité, sur 110 m² dans petit centre à taille humaine. Activités paramédicales. Parking. Bonne visibilité. Conviendrait à professionnel désireux de se lancer car enjeux limités. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ **TARN (81).**

Dans village sur axe passant à 2 km de la ville proche. L'emplacement de la boulangerie est réservé sur 130 m², à côté du futur local pour primeurs. Local livré avec travaux faits par propriétaire. Loyer correct. Parking. Bonne visibilité. Idéal pour couple. Livraison fin 2014. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

FORT POTENTIEL **PROCHE LIMOGES (87).**

Petit retail park avec 4 commerces dans ville de 6 000 habitants, dans lequel 255 m² sont réservés pour une Boulangerie-pâtisserie à forte tendance snacking. Synergie avec commerces. Parking réservé. Zone d'activité à proximité. Fort passage : plus de 18 000 véhicules par jour. Très bonne visibilité. Pour artisan confirmé. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

AUTRES LOCALITÉS. Emplacements disponibles pour création de boulangerie-pâtisserie-snacking, traditionnelles ou tendances. Nous pouvons rechercher pour votre compte grâce à notre réseau. **Nous consulter au 06 80 58 30 98**

VENDS boulangerie – pâtisserie – snack ; site touristique Saintes (17) et Cognac (16) pour artisan expérimenté. **Tél. 05 46 91 03 62**

VENTE DE MATÉRIEL

VENDS :

• gaz 3 feux, neuf ; valeur : 1 800 €, soldé : 500 €
• Bac à farine, neuf ; valeur : 640 €, soldé : 150 €
• Table centrale 2000x1400 avec d'un côté un tour réfrigéré 3 portes ; valeur : 9 600 €, soldé 5 500 €
Tél. 06 22 63 14 40
ou 06 07 36 76 77

PIÈCES DÉTACHÉES
pour lave-batterie Lavinox, JSLB, Dirh, Gecoma, Panil sur **www.lavinox.fr**
ou au 01 30 43 81 58

VENDS
lave-batterie P600S d'occasion (presque neuve). Très peu servi. Prix : nous consulter.
Tél. : 06 22 63 14 40

« Notre expérience et notre organisation à votre service »
Jean-Louis Fleurichamp : dirigeant de Médiation Service Boulangerie

Médiation Service Boulangerie

Vous souhaitez :
• vendre votre boulangerie > votre annonce sera publiée sur notre site le temps nécessaire à la vente.
• acheter votre boulangerie > un choix important d'annonces sur notre site.
• créer votre boulangerie > consultez notre espace création sur notre site.

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie
www.agenceboulangerie.info

Vous avez un projet
☐ Cession ☐ Acquisition ☐ Création ☐ Autre
Contactez-nous - À remplir et à retourner :
SARL Médiation Service Boulangerie
Siège social : 46, rue de la Paix - 10000 TROYES - Tél. 06 07 18 46 45
Vos coordonnées :
Tél.
Merci d'ajouter votre cachet commercial au dos de l'enveloppe d'expédition.

SPÉCIALISTE EXPORT ACHÈTE
France entière fours Bongard, Tiblietti, Pavailler, Polin, Salva et fournil complet. **Mail : jeanmichel.carpentier@orange.fr**
Tél. : 06 20 39 83 99

VDS machines à glaces italiennes GELMATIC et autres machines à granité. Occasions récentes révisées garanties.
Tél. 03 80 51 23 53

DEMANDE D'EMPLOI

TOURIER recherche poste extra sur Paris et sa région.
TÉL. 06 73 14 12 81

COUPON

PETITES ANNONCES

Tarif janvier 2014 (suivant TVA en vigueur) :

- **Demandes d'emploi** **GRATUIT**
- **Offres d'emploi, matériel d'occasion** (2 articles maxi)
  automobiles et mobilier prof. 27,09 € TTC
  la ligne supplémentaire 9,03 € TTC
  OPTION PHOTO 10,03 € TTC
- **Fonds de commerces** 91,30 € TTC
  la ligne supplémentaire 26,09 € TTC

COUPON À REMPLIR LISIBLEMENT EN LETTRES CAPITALES ET À ENVOYER AVEC VOTRE RÈGLEMENT À :

LES ÉDITIONS GOURMANDES
Régie commerciale/Service PA
9 rue de Malaz 74600 SEYNOD

Date butoir : 18 novembre 2014
pour parution décembre 2014

Écrire en capitales lisiblement

Tél.

Lignes supplémentaires

NOM :
PRÉNOM :
ADRESSE :
CODE POSTAL : VILLE :
E-MAIL : DATE :

MONTANT TOTAL DE VOTRE CHÈQUE :

VENTE VÉHICULES OCCASIONS

VENDS RENAULT MASTER 2.3 DCI L1H2. Fourgon aménagé neuf. Agencement avec ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 3 grilles 60x40, tiroir-caisse contact client, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains fils. Meuble lavabo. Prix : nous consulter. **Tél. 03 84 63 32 55**

VENDS CITROËN PARTNER NEUF, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains. Meuble lavabo. Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**

VENDS CONNECT DE NOVEMBRE 2010 AYANT 85 000 KM, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 paniers à pains. Meuble lavabo. Prix : 12 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

VENDS FIAT DUCATO DE 2004 AMÉNAGÉ, 125 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo... Prix : 16 000€/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

VENDS MASTER NEUF AMÉNAGÉ, FOOD TRUCK SANDWICHERIE/ SALON DE THÉ. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, machine à café, coin cuisson, stockage réfrigéré. Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**

VDS TRAFIC ESSENCE DE 1999, AMÉNAGÉ, 150 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 3 niveaux, étagères, paniers à pains, meuble lavabo, dans l'état. Prix : 4 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

VENDS RENAULT KANGOO DCI85, 2010, 30 000 KM. Caisson amovible Boulangerie-Pâtisserie de 2012. Service AR, vitrine réfrigérée route + secteur pour 3 grilles 60x40. Présentoir sec, tiroir-caisse, 6 paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, lettrage publicitaire sur les 2 côtés. État neuf ; Révisé et préparé. Prix : 18 000€/ HT. **Tél. 04 77 28 65 33**

VENDS FIAT DUCATO, 110 CV JTD, VÉHICULE NEUF DISPONIBLE. Cellule magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 60x40, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 6 grilles 60x40, étagères épicerie avec éclairage Leds. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. **Tél. 04 77 28 65 33**

VENDS FORD CONNECT D, 2010, 60 000 KM. Équipement Boulangerie-Pâtisserie. Service AR, vitrine réfrigérée. Présentoir sec, tiroir-caisse, paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, Révisé et préparé. Prix : 14 500 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**

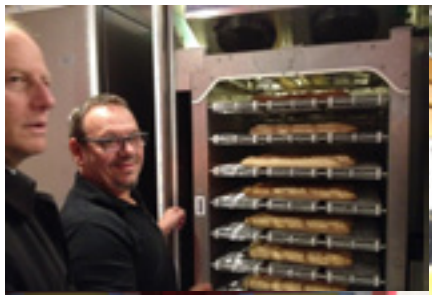
VENDS CITROËN JUMPER HDI 110 CV. VÉHICULE NEUF DISPONIBLE. Fourgon tôlé magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 50x35, réfrigération route/secteur, tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 5 grilles 60x40, étagères épicerie. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Prix : 39 000€/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**

PANI VENDING A PARIS

DES BAGUETTES CHAUDES 24 H SUR 24 ET 7 JOURS SUR 7

Proposer du pain chaud 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, c'est le pari réussi du boulanger Jean-Louis Hecht, inventeur du concept Pani Vending, un appareil qui propose de stocker, cuire et distribuer des baguettes chaudes et croustillantes tout au long de l'année.

Depuis quelques semaines, la « Panamette » située 32 rue Paul Barruel à Paris 15e ne désemplit pas ! Hormis de la pâtisserie, de la viennoiserie et des sandwichs, ce point de vente propose du pain chaud en libre-service. *« Plus question de rentrer sans baguette à la maison ou de trouver une boulangerie déjà fermée avec Pani Vending. Ce vécu ne sera bientôt plus qu'un mauvais souvenir d'autrefois »*, explique Jean-Louis Hecht, l'inventeur du premier concept de cuisson et distribution de baguettes chaudes. Son appareil, le Pani Vending propose 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, de la baguette croustillante juste sortie du four. Lauréat du concours Lépine (Vase de Sèvres 2014) à la Foire de Paris, Jean-Louis Hecht a inauguré le nouveau point de vente en présence de Gilles et Luc Goldsztejn (gérants et associés à la Panamette) et de nombreuses personnalités dont Philippe Goujon, député-maire de Paris 15e. Ce dernier a trouvé le concept extrêmement intéressant et pratique pour les habitants du quartier. *« Je suis convaincu que ce concept va se développer un peu partout en France car il rend un grand service pour toutes les personnes qui rentrent tard chez elles ou qui n'ont pas de boulangerie près de chez elles. »*



Quatre points de vente par arrondissement

Après avoir installé le concept en Lorraine, Jean-Louis Hecht prévoit d'implanter environ quatre points de vente par arrondissement à Paris. *« Beaucoup de personnes sont intéressées pour implanter ce projet à l'export, notamment en Europe (Suisse et Russie). Les brevets ont été déposés dans le monde entier. »* Pensé au départ pour les zones rurales, là où il y a de moins en moins de boulangeries, ce concept s'avère un véritable service de proximité dans les grandes villes urbaines. Pani Vending propose du pain chaud aux travailleurs de nuit, aux lève-tôt comme aux « couche-tard ».

120 baguettes/jour en moyenne

Le premier Pani Vending propose de la baguette traditionnelle bio (sans aucune congélation) dont les pâtons sont préparés par le frère de Jean-Louis Hecht, artisan boulanger rue du Rocher dans le 8e arrondissement de Paris. La baguette est vendue 1 euro et elle est délivrée chaude et croustillante en 15 secondes. En début d'exploitation, le magasin a enregistré une moyenne de 120 baguettes vendues par jour. *« Le dimanche, on arrive à 150 baguettes »*, explique le gérant associé. Pour financer cet automate sur cinq ans, il faut pouvoir vendre entre 30 et 35 baguettes par jour. Depuis sa création, le concept Pani Vending a beaucoup évolué au niveau électronique (télémétrie) et s'est modernisé. Son installation ne prend que quelques mètres carrés dans le magasin. Le boulanger peut contrôler, piloter la production à partir de son téléphone portable et intervenir sur le rechargement des pâtons, sur la cuisson, la distribution du pain, etc.

Jean-Pierre Deloron

RÉSULTATS

75 / PARIS
Éclair au chocolat 2014

1er Antoine Pabois (17 rue Alphonse Daudet, Paris 14e), 2e Gilles Hauth (13 avenue Joffre à Garches), 3e Antoine Lerouille (13 avenue Joffre à Garches), 4e Florent Bailly (boulangerie l'hérault, 81 rue Mirabeau à Anthony), 5e Jean-Jacques Robac (6 route de Meaux à Serris), 6e Sylvain Lemaux (Aux trois petits choux, 48 avenue du Maréchal Poniatowski à L'Isle Adam), 7e Sylvain Joubert (2 avenue de Verdun à Taverny), 8e Damien Styskal (Au bec sucré, 254 avenue Daumesnil à Paris 12e), 9e Émile Couchot (18 rue des Martyrs à Paris 9e) et 10e Karine Chambellant (6 route de Meaux à Serris).

22 / CÔTES D'ARMOR
Meilleur far breton

1er Mathieu Fimeul salarié pâtissier chez Loïc Guillemin (La Maison Gourmande à Laille). 2e Anthony Pontgelard à Locmariaquer. 3e Frédéric Loisance à Saint-Guinoux.

PRIX GOÛT ET SANTÉ

La finale du Prix « Goût et Santé MAAF Assurances » a réuni huit artisans au pavillon Élysée Lenôtre à Paris. Après plusieurs heures de délibérations, le jury a récompensé trois artisans venus d'Aquitaine, de Bourgogne et de la région Rhône-Alpes. 1er : Scott Serrato, traiteur à Urrugne (64), pour sa « Piperade de homard et jambon de porc basque, haricots plats et salade de roquette ». 2e : Xavier Jousserand, boulanger-pâtissier à Saint-Étienne, pour son « Croq'Velay » et 3e Lucie Jacquot, pâtissier à Paray-le-Monial pour son « Chokoponoix ». Passionné de pâtisserie, Xavier Jousserand a ouvert avec son oncle, le « Croq'en bouche », une boulangerie-pâtisserie à Saint-Étienne en 2012. Le « Croq'Velay » est une réponse aux attentes de tous les intolérants au gluten, au lactose et aux fruits à coque. Il s'agit d'un gâteau individuel créé à partir d'une association étonnante d'ingrédients : verveine, lentilles, chocolat noir et fraises. Ce dessert contribue au bien-être, à la lutte contre les allergies et à la préservation de la santé. La fraise, riche en antioxydant et en vitamine C, prévient des risques de cancer et de maladies cardiovasculaires. Les lentilles, riches en fer et en protéines, stabilisent le sucre et réduisent le cholestérol ainsi que les risques de maladies cardiaques. La verveine facilite la digestion et agit sur l'hypertension. En 2014, Xavier Jousserand a reçu également le premier prix du Concours de la Duchesse au chocolat revisité, au Salon du chocolat de Saint-Étienne.

À VENIR

ÎLE-DE-FRANCE

Baguette de Tradition du Val-de-Marne
Jeudi 6 novembre et remise de prix le jeudi 13 novembre à 20 heures à la chambre de métiers et de l'artisanat du Val-de-Marne.

Meilleure baguette et brioche de Seine Saint-Denis
Vendredi 21 novembre et remise des prix le lundi 24 novembre à 19h30 à la chambre de métiers et de l'artisanat de Seine Saint-Denis.

Galette aux amandes
Mardi 6 janvier 2015 et remise des prix le mercredi 7 janvier à Paris.

Meilleure pâtisserie francilienne
Mercredi 11 mars et remise des prix le 12 mars à Paris.

Prix national Stars & Métiers
La remise des prix de la 8e édition du Prix National Stars & Métiers aura lieu mardi 2 décembre à 18h30 à la salle Wagram à Paris. Huit chefs d'entreprises artisanales seront récompensés.

Pour 4 personnes

POMMES D'AMOUR AUX NOISETTES

© DANIEL METTOUDI / CEDUS

INGRÉDIENTS

- 4 petites pommes (variété Reinette ou Rubinette)
- 150 g de noisettes
- 400 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pointe de couteau de colorant rouge
- 4 bâtons pour piquer les pommes

MONTAGE

- Laver et sécher les pommes.
- Piquer un bâton dans chacune.
- Dans une casserole, mettre le sucre, le jus de citron et l'eau. Porter à frémissements à feu moyen sans remuer, jusqu'à obtention d'un caramel roux. Ajouter le colorant rouge, mélanger rapidement puis tremper successivement les pommes dans le caramel.
- Roulez-les dans les noisettes concassées. Laisser refroidir au moins 1 h avant de mettre en vente.

MUFFINS AU RAGUSA BLOND

Pour 12 muffins

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 200 g de Ragusa Blond
- 200 g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 1 pincée de sel

PROCÉDÉ

- Préchauffer le four à 180 °C. Couper le Ragusa Blond en petits carrés, tels des pépites de Ragusa.
- Les placer au congélateur (pour éviter que le chocolat Ragusa ne fonde trop vite lors de la cuisson des muffins).
- Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre.
- Faire un puits et ajouter les œufs, le beurre fondu et le lait.
- Sortir les pépites de Ragusa du congélateur et y ajouter une cuillère à soupe de farine (pour qu'elles restent en surface à la cuisson).
- Homogénéiser la pâte.
- Remplir les moules à muffins préalablement graissés.
- Faire cuire 20 minutes au four.
- Laisser refroidir puis démouler sur une grille.

RAGUSA, LA MARQUE DE CHOCOLAT SUISSE a imaginé Ragusa Blond, un chocolat blanc avec un subtil goût de caramel. Cette nouveauté se veut jeune, féminine et pleine d'énergie ! Les valeurs du Ragusa classique (délicate confiserie pralinée avec des noisettes entières) restent inchangées mais le chocolat blond se démarque par ses notes caramélisées prononcées. Ragusa est une marque des chocolats Camille Bloch SA.

BÛCHE DE NOËL AUX PRUNEAUX D'AGEN

Le chef pâtissier Fernando Maria a imaginé une bûche de Noël aux pruneaux d'Agen. Après avoir fait ses armes dans la restauration, chez de grands traiteurs et dans des boulangeries de quartier, Fernando Maria a ouvert il y a quatre ans « Patis Coach », une entreprise donnant des cours de pâtisserie à Paris, Bordeaux et Montpellier. Ses cours sont également accessibles en ligne. Cette recette de bûche aux pruneaux d'Agen est en vidéo sur la chaîne You Tube Patis Coach.

pani record
constructeur de matériel de boulangerie et pâtisserie
Nouvelle diviseuse-formeuse
Tradirecord
Encore plus performante
La polyvalence par excellence
• Une formeuse de pains de tradition non-façonnés prêts à cuire. Avec un très grand choix de grilles de découpe.
• Une diviseuse classique pour vos pains spéciaux.
• Une tasseuse à gras pour étaler le beurre et la pâte.
FRANCE
info@panirecord.fr - www.panirecord.fr

Pour 8/10 personnes

INGRÉDIENTS

Mousse aux pruneaux
- 250 g jus de pruneaux
- 175 g de meringue Italienne
- 10 g de gélatine feuille
- 250 g de crème fouettée

Crémeux vanille
- 125 g de crème
- 1 œuf, 30 g de sucre
- 2 g de gélatine feuille
- 1/2 gousse de vanille

Biscuit dacquoise avec noisettes
- 40 g poudre d'amandes
- 40 g sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 16 g sucre

Crème aux pruneaux
- 150 g de crème de pruneaux
- 1 g de gélatine feuille

PROGRESSION

Mousse aux pruneaux
- Détendre la gélatine dans de l'eau froide.
- Monter la crème au fouet jusqu'à « bec d'oiseau », la réserver au frais.
- Faire chauffer environ 10 % du jus de pruneaux à 40 °C environ.
- Égoutter la gélatine et incorporez-la dans les 10 % de jus de pruneaux, mélanger jusqu'à dissolution et incorporer le tout sur le restant du jus de pruneaux.
- Incorporer délicatement avec un fouet les 175 g de meringue italienne* au jus de pruneaux en prenant soin de ne pas trop casser la meringue.

© MAEVA DESTOMBES

- Ajouter, avec une maryse, la crème fouettée en trois fois.
- Réserver la crème au frais avant moulage de la bûche.

Meringue italienne

- Mélanger avec une cuillère dans une casserole les éléments suivants : 130 g de sucre, 60 ml d'eau et porter le tout à ébullition, monter en température jusqu'à 120 °C.
- Dans le même temps : à l'aide d'un batteur, monter les deux blancs d'œufs jusqu'à un effet « bec d'oiseau ».
- Ajouter délicatement le sirop à 120 °C sur les blancs, fouetter jusqu'à refroidissement complet.
- Réserver pour l'utilisation de la recette.

Crémeux vanille

- Détendre la gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffer la crème dans une casserole avec la vanille préalablement fendue en deux, dans le même temps, blanchir les œufs et le sucre.
- Versez la crème chaude sur le mélange blanchi et mélanger. Ajouter toute la préparation dans la casserole.
- Cuire jusqu'à épaississement (attention de ne pas dépasser 80 °C).
- Égoutter la gélatine et mélanger la à la préparation et verser la crème dans un récipient, réservez-la au congélateur environ 2 heures.

Biscuit dacquoise avec noisettes

- Mélanger la poudre d'amande et sucre glace. Mettre de côté.
- Monter les blancs d'œuf et serrer avec le sucre.
- Ajouter sur la meringue les poudres, mélanger délicatement.

Préparez les fêtes maintenant
avec 2id.com
FLYERS DE NOËL POUR PRÉSENTER VOS PRODUITS
Création entièrement personnalisée pour vous avec vos produits, votre logo et vos couleurs
Les Offres Festives
Impression couleur recto verso
Livré chez vous.
Les 500 flyers 220 € ht
Les 1000 flyers 240 € ht
ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES POUR VOS EMBALLAGES
Étiquettes de Noël 2 modèles
Étiquettes de Bonne Année 2 modèles
CONTACTEZ-NOUS POUR VOIR LES MODÈLES
Joyeuses Fêtes
modèle Joyeuses Fêtes diamètre 5cm
modèle Père Noël environ 4x7cm
Tél. 04 50 10 61 83
E-mail : 2idcom.accueil@gmail.com • Site www.2idcom.fr

- Plaquer l'appareil sur une plaque de cuisson avec du papier cuisson.
- Cuire à 180 °C jusqu'à coloration, réserver sur grille.

Crème aux pruneaux

- Détendre la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer environ 10 % de crème de pruneaux à 40 °C environ.
- Égoutter la gélatine et incorporez-la dans les 10 % de crème de pruneaux, mélanger jusqu'à dissolution et incorporer le tout sur le restant de crème de pruneaux, réserver.

MONTAGE DE LA BÛCHE

- Verser sur un tiers du moule la mousse aux pruneaux.
- Ajouter au centre le crémeux vanille.
- Recouvrir le crémeux avec de la mousse, verser la crème de pruneaux et recouvrir de mousse (laisser de la place pour le biscuit).
- Enfin refermer avec le biscuit, découper éventuellement les contours.
- Réserver la bûche au congélateur, idéalement toute la nuit.
- Démouler puis décorer.

ORPHIE

Le Tour du monde en 80 pains

Découvrez 80 pains du monde dans le dernier ouvrage de Jean-Philippe de Tonnac. Il y raconte l'histoire du pain à travers le voyage de Gustain, jeune reporter, dans le monde entier. Ce tour du monde dont Jean-Philippe Girard, PDG d'Eurogerm, est l'initiateur traduit à sa manière l'approche internationale du métier de l'entreprise sur les cinq continents. Au Portugal, la Broa ou broa de milho véritable institution portugaise, est l'équivalent du pain de campagne français avec la différence que la céréale utilisée est du maïs ! En Suisse, le pain de seigle valaisan est composé d'au moins 90 % de farine de seigle et pas plus de 10 % de farine de blé. En Allemagne, le Pumpernickel (pain rectangulaire et allongé) doit sa couleur noir chocolat à la bonne vieille réaction de Maillard (brunissement et dégagement de composés aromatiques lors de la cuisson) du seigle à partir duquel il est presque exclusivement conçu. En Suède, découvrez le Knäckebröd, un petit pain plat craquant. On retrouve la tradition du pain sec ou « 2 fois cuits » dans les pays du Nord de l'Europe qui ont dû résoudre la question de la conservation des vivres qu'emportaient les marins pendant plusieurs mois et que l'on réactive avant de les consommer en les trempant dans un liquide.

Cherche-Midi

Hélène Darroze, les recettes de mes grands-mères

© MARTIN BRUNO

En écrivant ce livre (232 pages), Hélène Darroze a souhaité transmettre des recettes traditionnelles et nous faire partager ses madeleines de Proust, des moments de bonheur liés à son enfance et aux femmes qui l'ont entourée. *« Je suis née dans deux familles où le bien manger et partager autour d'un plat étaient un art de vivre. Cuisiner et pâtisser étaient à la fois deux passions et deux religions »*, précise la restauratrice, installée rue d'Assas dans le 6e arrondissement de Paris. En reliant chaque recette à un souvenir nostalgique ou joyeux, elle rend hommage aux femmes qui ont influencé sa cuisine, mais aussi sa vie. Plus de 50 recettes incontournables sont revisitées par Hélène Darroze, des recettes faciles à réaliser, comme les œufs mimosa, les pommes cuites et le riz au lait, le chou farci, le lapin en civet, le soufflé au fromage, le pain perdu, la salade landaise, les beignets aux pommes, le poulet à l'oignon, les blettes à la béchamel, le gâteau des fées, etc. Illustré de photographies personnelles, cet ouvrage est un voyage au pays de la gastronomie et de l'émotion… Hormis son restaurant parisien, la cuisinière dirige également l'établissement à son nom « Hélène Darroze at the Connaught » au sein de l'hôtel Connaught à Londres. Elle sera également membre du jury de l'émission Top Chef sur M6 à la rentrée 2015.

Éditions de La Martinière

200 techniques indispensables

Dans ce livre de 256 pages, Clara Paul et Éric Treuillé vous proposent de découvrir 200 tours de main incontournables pour cuisiner comme un chef ! Toutes les astuces et conseils sont expliqués dans ce guide de cuisine entièrement illustré, étape par étape. Pour chaque leçon, il est précisé la liste des ustensiles et des ingrédients ainsi que leurs variantes. Blanchir des amandes, dénoyauter un avocat d'un simple coup de couteau, lever les filets d'un poisson plat, brider une volaille, ouvrir une huître, rattraper une mayonnaise : autant de techniques indispensables lorsqu'on a une activité restauration. Sauces, légumes, fruits frais et secs, viandes, volailles, poissons et fruits de mer, pâtes, céréales, légumineuses et pain, bouillons, épices… Retrouvez en dix chapitres, les gestes essentiels et les techniques de base à portée de main pour cuisiner comme un vrai professionnel.

CHRONO-EMBALLAGE

Votre conseiller au
01 39 91 52 50
www.chrono-emballage.com

PROMO DU MOIS

190,00 € H.T.

Pack 1000 boîtes

- **Toutes tailles confondues***
- **Tous modèles confondus****

Valable jusqu'au 30/11/2014

* Taille 160x160 à 290x290
Hauteur 50 ou hauteur 80 mm

** modèle CHARLOTTE ou modèle ENFANTS ou modèle Blanc

Les fêtes arrivent...

Boîte à bûche

Réf.	Dimensions
BBCH80	20 x 11 x 11
BBCH81	25 x 11 x 11
BBCH82	30 x 11 x 11
BBCH83	35 x 11 x 11
BBCH84	40 x 11 x 11
BBCH85	50 x 11 x 11
BBCH86	60 x 11 x 11

CHRONO-MAT

Votre conseiller au
01 39 35 16 60
www.chrono-mat.com

Toile de lin

Rouleau de 50 m

Réf. T3/600

Séchoir avec 10 barres

Réf. SEC02

Echelle basse démontable 8 niveaux - *600x400*

Réf. EC8/D

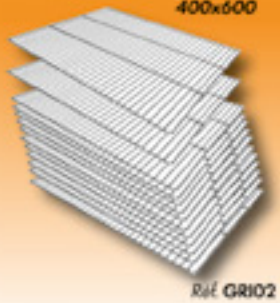
Barre de blocage pour transport

Réf. ECH20/D

Echelle pâtissière démontable 20 niveaux *600x400*

Barre de blocage pour transport

Grilles pâtissières *400x600*



Réf. GRI02

Commandez 24h/24h sur nos sites :

www.chrono-pieces.com
01 39 35 84 84

www.chrono-mat.com
01 39 35 16 60

www.chrono-emballage.com
01 39 91 52 50

La Festival

LA BAGUETTE DE MON ARTISAN BOULANGER

Pour une journée croustillante !

BLÉS 100% FRANÇAIS

Proposez-la dorée ou bien cuite !

- La Festival est une baguette de qualité.
- Sa texture à la fois croustillante et moelleuse naît du respect de sa méthode de fabrication.
- Issue d'une farine élaborée avec des blés 100 % français.
- La Festival s'inscrit dans une consommation quotidienne.
- Découvrez également "La Fournée Festival"....

Contactez votre commercial Festival des Pains.

Festival DES PAINS

www.festivaldespains.com